

三联
耳关

生活®

2010.2.22
2010年第8期
www.lifeweek.com.cn

周刊



从勃艮第到纳帕谷的品质之旅
葡萄酒的奥秘

566



生活·读书·新知 三联书店编辑出版

国内统一刊号: ISSN1005-3603
CN11-3221/C

邮发代号: 82-20 定价: ¥10元

内蕴实力 成就非凡

实力，不在喧嚣间卓显；低调，亦只是高度之别名。

斯柯达昊锐，以淡定外在，搭载丰富前瞻科技，与阁下之不凡内在自相辉映。



Superb 昊锐
内蕴实力 成就非凡

详情请垂询上海大众汽车客户服务热线 400 820 1111



目录

- 从勃艮第到纳帕谷的品质之旅
10 葡萄酒的奥秘
- 12 让最后的果实长得丰满，
把最后的甘甜酿入浓酒
-
- 22 一份波尔多红酒的指南手册
- 26 波尔多 1855 年列级酒庄中的顶级酒庄
- 32 波尔多右岸的酒窝
- 36 2009，一个被赞美的酒年份

Chateau Sun God
GREATWALL
长城桑干酒庄



长城桑干酒庄

开启中国酒庄酒历史

- 2010年上海世博会唯一指定葡萄酒
- 博鳌亚洲论坛唯一指定用酒
- 2009年，获评“中国市场最具影响力奢侈品品牌”
- 2009年，美国总统中国行品鉴长城美酒

坐拥泥河古化石土壤
成就优质葡萄生长的天堂



30年黄金树龄葡萄园
孕育上乘酿酒葡萄

1979年建庄
开启中国酒庄酒历史

瑞士洛桑博物馆
永久收藏的酒庄酒

长城 | 中国2010年上海世博会
唯一指定葡萄酒



94 澳大利亚酿酒师素描



从罗纳河谷到勃艮第 38



纳帕谷：加州葡萄酒的顶峰 116



38 从罗纳河谷到勃艮第

74 橡木桶与葡萄酒

78 软木塞与螺旋盖

80 阿德莱德的阳光之下

94 澳大利亚酿酒师素描

104 新世界有多自负，旧世界就有多势利

108 回首钟情雷司令

112 在那葡萄变成酒的地方

116 纳帕谷：加州葡萄酒的顶峰

122 南非葡萄酒

126 那晶莹、澄黄的标致脸蛋

130 “花果之乡”到“干红城”的蜕变

LONGINES®



浪琴表名匠系列
四针逆跳玫瑰金腕表
建议零售价：RMB 82200

第二时区

日期

星期

秒针

浪琴表2010年新春风雅巨献
“寻找中国最古老的浪琴表”
大奖盛大公布

浪琴表办事处：
上海市天钥桥路30号美罗大厦4楼 电话：(021)6426 7962
浪琴表售后服务热线：400 670 1832
www.longines.cn



144 酒庄林立的烟台



130 “花果之乡”到“干红城”的蜕变

- 132 怡园酒庄：山西葡萄酒的重生
- 138 弥勒：古老玫瑰蜜的中国传奇
- 144 酒庄林立的烟台
- 146 朗格斯酒庄：国产风土的酿造术
- 150 尴尬时期的中国葡萄酒



- 152 葡萄酒大学里学什么？
- 156 和黄山一起喝酒
- 160 有故事的酒廊
- 162 吕思清的葡萄酒情缘
- 164 醒酒的定义
- 165 侍酒师到底何许人也？
- 166 解读“Liv-ex 佳酿投资指数”
- 168 不是谁都能挖个酒窖的

本期截稿时间：2月2日18时

三联生活周刊

2010年第8期 总第566期

2010年2月22日出版

版权所有，未经允许，不得转载本刊文字及图片。
本刊保留一切法律追究权利。

如何订阅《三联生活周刊》

上海：久远出版服务有限公司
成都：成都尚和书店（028）86650887
重庆：重庆尚和书店（023）67051713
南京：江苏凤凰台文化公司（025）83327129
杭州：杭州市建国中路33号（0571）87244996
广州：南方都市报广州发行部（020）87379810
武汉：武汉尚和书店（027）85560139

读者朋友，购买本刊可以随时到当地邮局办理订阅手续，本刊代号：82-20。也可直接向本刊读者服务部联系订阅，电话：010-84050425 84050451。另外，本刊在下列城市经销商的联系电话：

深圳：新观察文化有限公司（0755）82444580
西安：陕西五环文化传播有限公司（029）82100585
昆明：昆明尚和书店（0871）4122816
沈阳：大友文化传媒有限公司（024）25132627
哈尔滨：志诚远大书刊公司（0451）88341879
青岛：盛世飞龙图书有限公司（0532）83840608
济南：山东前沿文化传播有限公司（0531）82903395

长春：中外书刊音像经销有限公司（0431）82708592
大连：产报公司（0411）86904383
南昌：沧海书店（0791）8592810
太原：山西森艺文化传媒有限公司（0351）7065397
贵阳：贵阳尚和书店（0851）5661974
兰州：兰州大漠天马图书有限公司（0931）8521090
郑州：大河书报刊销售有限公司（0371）67647337

Haier

一个世界一个家



海尔酒柜

移动式酒窖



- 活性炭过滤功能，清除柜内异味
- 超温自动报警功能
- 中央集成温控，恒温保湿
- 可倾斜防震木质酒架
- 进口名牌压缩机，全方位减震技术
- 弧形镀膜钢化玻璃门体，防止热辐射

海尔酒柜

主管 / 主办 Published by

主管：中国出版集团
主办：生活·读书·新知三联书店

总编辑 Publisher

樊希安 Fan Xian

副总编辑 Associate Publisher

潘振平 Pan Zhenping

主编 Editor-in-chief

朱伟 Zhu Wei

副主编 Deputy Editor-in-chief

苗炜 Miao Wei

李鸿谷 Li Honggu

舒可文 Shu Kewen

采编中心 Editorial Center

主编助理 Associate Editor-in-chief

阎琦 Yan Qi

资深主笔 Senior Editor

邢海洋 Xing Haiyang

王高峰 Wang Xiaofeng

蔡伟 Cai Wei

朱文铁 Zhu Wenyi

李菁 Li Jing

主笔 Editor

尚进 Shang Jin

李三 Li San

李伟 Li Wei

谢九 Xie Jiu

吴琪 Wu Qi

鲁伊 Lu Yi

钟和晏 Zhong Heyan

曾焱 Zheng Yan

孟静 Meng Jing

王鸿谅 Wang Hongliang

马戎戎 Ma Rongrong

王恺 Wang Kai

特约撰稿人 Contributing Writer

袁越 Yuan Yue

主任记者 Senior Reporter

李孟苏 Li Mengsu

朱步冲 Zhu Buchong

薛巍 Xue Wei

贾冬婷 Jia Dongting

陈赛 Chen Sai

陈晓 Chen Xiao

王星 Wang Xing

李翊 Li Yi

关海彤 Guan Haitong

记者 Reporter

苒苒 Chang Chang

葛维樱 Ge Weiyang

黄燕 Huang Yan

董璐 Dong Lu

李晶晶 Li Jingjing

曹玲 Cao Ling

魏一平 Wei Yiping

陈超 Cheng Chao

杨璐 Yang Lu

何潇 He Xiao

蒲实 Pu Shi

李东然 Li Dongran

徐菁菁 Xu Jingjing

陆晴 Lu Qing

石鸣 Shi Ming

黑麦 Hei Mai

陈斯 Chen Si

摄影记者 Photographer

蔡小川 Cai Xiaochuan

于楚众 Yu Chuzhong

黄宇 Huang Yu

张雷 Zhang Lei

实习记者 Intern

吴丽玮 Wu Liwei

丘濂 Qiu Lian

李晓晖 Li Xiaohui

俞力莎 Yu Lisha

魏玲 Wei Ling

温馨 Wen Xin

董亮 Dong Liang

视觉设计中心 Vision Design Center

视觉设计总监 Director

邹俊武 Zou Junwu

图片总监 Photo Director

商园 Shang Yuan

美术编辑 Art Editor

黄罡 Huang Gang

王小菲 Wang Xiaofei

雷雯 Lei Wen

图片编辑 Photo Editor

陈晓玲 Chen Xiaoling

张十思 Zhang Shisi

编务总监 Coordination Director

程昆 Cheng Kun

发行服务中心 Circulation Center

发行总监 Director

范于林 Fan Yulin

营销经理 Marketing Manager

高晨伟 Gao Chenwei

发行经理 Circulation Manager

雍江 Yong Jiang

罗洪旗 Luo Hongqi

张薇 Zhang Wei

乔继斌 Qiao Jibin

冯天 Feng Tian

发行助理 Assistant

付新林 Fu Xinlin

杨雪梅 Yang Xuemei

发行财务 Financial Executive

钱凤珍 Qian Fengzhen

发行物流 Logistics

周旭 Zhou Xu

营销策划 Marketing Plan

回晓君 Hui Xiaojun

肖丽媛 Xiao Liyuan

读者服务部 Reader Services

朱静 Zhu Jing

殷佳婷 Yin Jiating

文丛发行 Book Collection

李卫红 Li Weihong

新媒体发展中心

New Media Development Center

新媒体发展总监 Director

鄢斯 Qie Si

市场专员 Marketing Executive

李倩 Li Qian

罗启宏 Luo Qihong

技术经理 Technical Manager

王华侨 Wang Huaqiao

技术专员 Technical Specialist

徐玉涛 Xu Yutao

史超 Shi Chao

运维经理 Operation Manager

钦峥 Qin Zheng

运维专员 Operation Specialist

李昂 Li Ang

辛军 Xin Jun

行政管理中心

Administration Center

行政主任 Office Manager

高媛 Gao Yuan

行政助理 Assistant

刘蓓 Liu Bei

韩雅丽 Han Yali

财务总监 Financial Director

刘高源 Liu Gaoyuan

财务主任 Financial Controller

刘敏 Liu Min

出纳 Accountant

张宇 Zhang Yu

法律顾问 Legal Counsel

金桥律师事务所

马眉 Ma Mei



社址：北京市朝阳区霞光里9号B座

邮编：100125

采编中心热线电话：

(010)84681030 84681029(传真)

E-mail: letter@lifeweek.com.cn

读者服务热线电话：

(010)84050425/51

E-mail: dzfw@lifeweek.com.cn

上海办事处地址：

上海市愚园路1280弄57号1楼

邮编：200050 电话 / 传真：(021)62990559

广州办事处地址：

广州市海联路6-8号银珠商务中心405室

邮编：510230 电话 / 传真：(020)34283562

印刷：北京利丰雅高长城印刷有限公司

电话：(010) 59011318

物流总代理：北京双禾物流有限公司

电话：(010) 87332871

广告许可证号：京东工商广字第0063号

期刊登记证号：ISSN 1005-3603 CN11-3221/C

邮发代号：82-20

定价 Price：¥10.00 \$6.00 港币 16.00

本刊为中国南方航空公司、法国航空公司、美国联合航空公司机上阅读刊物

网络支持



手机报订阅：移动用户发送短信 SLZK 至 10658000，联通用户发送短信 SL 到

10655111 即可订阅三联生活周刊手机报，8元/月，周一至周六每日一期。

新浪网官方微博：http://t.sina.com.cn/lifeweek

开心网官方主页：http://www.kaixin001.com/lifeweek

东南亚

每周超过 350 次航班
飞往 28 个城市



A STAR ALLIANCE MEMBER



新加坡航空飞往：汶莱 曼谷 巴厘岛 河内 胡志明市 雅加达 吉隆坡 马尼拉 新加坡
胜安航空飞往：巴哩帕潘 宿雾 清迈 岷港 达沃 沙巴 吉隆坡 古晋 兰卡威 龙目岛
马娜多 棉兰 巨港 槟城 金边 普吉 吴哥窟 梭罗 泗水 仰光 新加坡

*胜安航空为新加坡航空全资子公司



从勃艮第到纳帕谷的品质之旅

葡萄酒的奥秘



夏日曾经盛大。
把你的阴影落在日晷上，
让秋风刮过田野。
让最后的果实长得丰满，
再给它们两天南方的气候，
迫使它们成熟，
把最后的甘甜酿入浓酒



让最后的果实长得丰满，
把最后的甘甜酿入浓酒



1973年，西西里的农民享受葡萄收获的喜悦

◎ 苗炜

2005年5月，在西西里的3天，我喝了至少300种葡萄酒。从罗马转机到巴勒莫，我和酒商老李在机场等人来接机。老李娶了个意大利媳妇，专门做意大利葡萄酒的进口生意，我们到这里参加一个葡萄酒推广会。来接机的是像模特儿一样标志的两个小伙子，穿着合体的西装，领带比较夸张，能说，叽里呱啦说了一路。环岛公路能让你随时看到大海，阳光耀眼，路边满是葡萄园。这样开了一小时，就到了西西里小城马萨拉。不去酒店放行李，就直接把我们扔到了展销会现场，现场大概有100家摊位，每家都有若干种葡萄酒，小伙子热情地说，尝尝吧。马萨拉出产西西里岛一种很特别的餐后酒，据说在古罗马时代就有了，到18世纪60年代，马萨拉甜酒已经遍及世界各地。意大利政府在1931年10月15日颁布了一条法令，对马萨拉的产地做出了明确规定。这是意大利关于法定地区(DOC)葡萄酒的第一项完整的法规。我没喝过马萨拉甜酒，倒是尝过意大利的葡萄酒，这一次，各种甜酒烧酒敞开来喝。每个摊位前都有一个大桶，让你尝了酒之后吐出来，即便这样，100个摊位转下来，也足够把你喝得晕头涨脸。酒商老李比较矜持，遇到可口的酒，就停下来和人谈价格。我和老李抱怨，葡萄酒的价格实在太玄虚，他给出了一个最好的建议——到北京，找那些专门服务于洋人的超市，意大利酒75元的就不错，从75元的酒喝起，慢慢尝试100元以上的。我知道，在巴黎，超市里的葡萄酒，2欧元的就挺好，20欧元以上的就算相当好了。老李的原则是，找便宜酒，从西西里岛运到中国，摆到超市里，价格还在100元上下。他劝我：“你别着急学这些葡萄酒的知识了，葡萄酒要在中国有更大的市场，绝不是每个人都自己去学着欣赏红酒，比较好的路径是培养侍酒师，然后到高档一些的饭馆里为客人服务，中餐厅如果有人吃饭的时候点上几瓶葡萄酒，那这个市场才会逐渐打开。”

马萨拉小镇上的旅馆，有厚厚的百

叶窗，外边永远是刺眼的阳光，因为空气清新，这里的光线有更强的穿透力。头一个晚上，我们被请到多纳福加达酒庄大吃大喝了一回，酒庄老板 Giacomo Rallo 是西西里葡萄酒协会的副主席，女主人 Gabriella 现场演唱了一曲意大利歌剧。第二天晚上接着去酒庄——酒庄里摆着大缸，缸里面是通心粉、柑橘、橄榄，几个壮硕的男子表演了一个舞蹈，是表现制造海盐的劳动过程的。在看这个舞蹈的时候，我忽然明白——葡萄酒并不只是餐桌上的玄妙学问，它是农业生产，柑橘、葡萄上都凝结着辛勤的劳动，它还是一种纽带，连接着我们对于土地的感情。

在马萨拉的展览会结束后，我们在巴勒莫市逗留一日，寄宿在老李的朋友家里。这家的两口子，都是意大利《共和报》的记者，他们陪我们浏览市容，招待我们吃了一顿晚饭。晚饭从21点半

这个工具叫做“酒鼻子”，住这54种香味，是品鉴葡萄酒的基础课程。

开始，一直吃到凌晨两点。还有一位中年女性作陪，5个人喝了5瓶葡萄酒，那真是一顿愉快的晚餐，饭馆的老板娘每拿来一瓶酒，就叽里呱啦地介绍一番，老李给我翻译——这是西西里哪个村子的酒，那是西西里哪个村子的酒。喝完

葡萄酒，接着在饭馆里喝烈酒，回到家里再尝尝茴香酒。第二天去机场的路上，我还觉得晕乎乎的，西西里岛的阳光还是明晃晃的。

瑞士沃韦的阳光就显得收敛好多，那是2008年的春天，到沃韦之前，我从不知道这里还是个著名的葡萄酒产地，路上才看见山坡上大片的葡萄园。当天晚上在一家酒庄用餐，餐厅正对着日内瓦湖和连绵的雪山，有一种说法是，沃韦的葡萄酒受上天眷顾，拥有金、银、棕三个太阳。金色是真正的阳光，直接照射在陡峭山坡的葡萄园上。银色的太阳，是湖水反射的太阳光芒；而棕色太阳，则是指山坡上那些深棕色的石头被白天的阳光烤热夜间所散发出来的热量。酒庄主人的儿子负责接待我们，小伙子颇为羞涩，我们问他：“沃韦的葡萄酒怎么在中国看不到呢？你们不出口吗？”小伙子生硬地回答：“我们不出口，都留着自己喝。”这里的酒的确大多在瑞士境内



就被消耗掉了。他们的葡萄酒节，每25年才举办一次，这大概是一种“瑞士时间”，低调而节制。

如果经过一定的训练，我现在就可以回忆出西西里葡萄酒和沃韦葡萄酒不同的味道。真正的酒客会告诉你，葡萄酒的香气通常分为三层：第一层香气是葡萄本身的香气，每个葡萄品种都有自己特有的香气；第二层香气产生于发酵过程当中；第三层香气是酒在发酵完成之后陈化过程中形成的。李飞，北京一家葡萄酒培训机构的老师，坐在我面前，桌子上摆着一个木头盒子，盒子里是54瓶香精，分别标注着“烟熏味”、“柑橘味”，“柠檬味”，这个工具叫做“酒鼻子”，记住这54种香味，是品鉴葡萄酒的基础课程。“盲品的时候我们可以通过香气来更好地识别葡萄品种。比如西拉（Syrah）酒中胡椒的香气（Pepper），琼瑶浆（Gewurztraminer）酒中荔枝（lychee）的香气，黑皮诺（Pinot Noir）

酒中樱桃（Cherry）的香气，白苏维翁（Sauvignon Blanc）酒中黑醋栗芽苞（Blackcurrant Bud）的香气等等。酒精发酵是香气形成的重要过程，典型的香气有香蕉、菠萝、苹果。在白葡萄酒进行苹果酸乳酸发酵后，还会产生榛子和奶油的香气。酒在陈化过程中形成的香气，是一个将果香转变成成为酒香的过程，香气会变得更细腻，更复杂。在葡萄酒成熟过程中，白葡萄酒会带有干果、杏桃的香气，红葡萄酒则会具备李子干和无花果的主要香调。橡木桶会给酒增添一些烘烤和烟熏的香气。地域也会对葡萄的香气有很大的影响。寒冷地带种植的葡萄，高酸水果的香气会多一些，例如柠檬、青苹果。温暖地带种植的葡萄，甜美水果的香气会体现得多一些，例如菠萝、芒果。葡萄园山坡中间的部分是最好的，阳光充足，土壤排水性好，空气流通佳。这样的地方出产的葡萄酒通常会有紫罗兰的香气，也就是好酒的代



葡萄酒twitter

01 《旧约·箴言》第20章提到：葡萄酒是一个愚弄者，啤酒是一个好斗者，不管是谁，只要被它们带入歧途，都不是明智之士。和许多东西一样，酒也成了社会分层的符号。“葡萄酒阶层”代表了高贵的雅皮，“啤酒阶层”代表了粗鲁的穷人。而二者的本质并无差别——都是经发酵酿制而成的酒精饮料。甚至，葡萄酒中的酒精含量还是啤酒的两倍。

02 《旧约·箴言》第31章提到：可以把浓酒给将亡的人喝。把清酒给苦心的人喝。让他喝了，就忘记他的贫穷，不再纪念他的苦楚。中世纪时，除了教堂与修道院以外，另外还有两种特大机构主要收入是依靠葡萄酒而获得的：医院和大学。从广义上讲，医院酿造的葡萄酒用来满足病人、穷人、旅行者、学生或者朝圣者的需要。

表香气。如果是在山脚下，通风不好，又比较潮湿，酒中就会出现类似蘑菇的香气。”

李飞，在英国念高中，上大学，然后参加葡萄酒培训课程，“学费并不是很贵，但喝酒的钱可真花了不少”。我相信，英国是一个喝酒的好地方。格雷厄姆·斯威夫特有本小说叫《杯酒留痕》，开头是3个人坐在酒馆里，面前是他们一位酒友的骨灰盒，人活一世，就像酒杯里留下的残痕。但饮酒的确是美妙的记忆，另一本英国小说《旧地重游》，两个小伙子喝雪利酒，喝勃艮第的葡萄酒，他们的品评是：这个酒稍微有一点羞涩，像一头大眼睛的羚羊，那个酒如同有花纹的妖精出现在织锦般的草地上。这是戴在雪白脖颈上的一串珍珠项链，那个像最后一匹独角兽。从历史上看，英国是最早享受法国葡萄酒的地方，他们的培训课程也是国际公认的权威。李飞回国后致力于葡萄酒的培训，经常飞到全国各地讲课，自然也免不了酒桌上的应酬，他的记录是9瓶酒。“咱们这里的白酒文化太强势，即便是喝葡萄酒，也讲究干。在南方，我们喝酒就是一满杯一满杯地来，我们说今天品酒，那就半杯半杯地干，不过，只有真正好真正少的葡萄酒才值得去慢慢品。”李飞说。

李飞的学生里有经销商、侍酒师，也有好多白领，因社交的需要来学习葡萄酒的知识，他的课程是让学生“懂得酒”，何为懂得？就是能找到自己喜欢的酒，找到性价比最好的酒。在他看来，300到500元之间的就是好酒了，品鉴出其中的细微差别，才可以更好地去欣赏更贵的酒，否则，“你喝的就不是酒，而是酒标”。

郝子毅，是一家酒业公司的首席顾问，他的培训教室设在CBD一间写字楼的商铺里，其基础课程也是味道。“我们东方人对于味道的记忆不太敏感，这是因为我们很少用香水用香料，西方人能够很轻松地说出20多种香味。我们有一堂课，大家围坐一桌品酒，然后每个人必须说出一种香味，常常是一圈都转不下来，于是就有人说，这是初恋的味道，这是失恋的味道。这么说也没什么错，这是一种主观感受。你喝酒，就要建立一种味道的记忆，或者强化一下你的主

观感受，这样才能记住一款酒。”郝子毅说。

葡萄酒爱好人士，大多会喜欢一套漫画书——《神之雫》。书名的第三个字该怎么发音？这个字是日文汉字，发成DA，是水滴的意思，在中文里读“nǎ”。这套漫画书最近引入中文版，故事的主人翁神咲雫是国际知名酒评家神咲丰多香的儿子，从小就跟着父亲到过许多葡

萄酒产区，不过他并不想顺着父亲的安排走上酒评家这条路，跑到啤酒公司去当小职员。多年过去，忽然接到父亲的死讯，以及一份耐人寻味的遗嘱。神咲丰多香在过世前收了一个杰出的酒评家远峰一青当干儿子，然后设计了一个任务给自己的亲生儿子：神咲雫必须接受远峰一青的挑战，比赛看谁能猜对父亲所出的13道谜题，也就是所谓的“十二



（张小明 摄）

吴剑心最不愿意用钱来讨论葡萄酒，但他这个酒窖价值上亿

使徒”以及最终极的神之雫各是哪些名酒，只有赢的人才资格继承遗产，包括一大批价值连城的藏酒。这套漫画在日本还在连载之中，十二使徒的谜底刚揭露一半。日本人收集资料和考证的认真态度，在这套漫画里表露无遗，每一支酒、酒庄的数据都很翔实，是一本非常好看的葡萄酒指南。神咲雫品尝到第一使徒的时候，他看到的景象是在覆盖着苔藓的幽暗浓密的森林深处，清澈池畔一对恩爱的情侣，这瓶酒就是来自勃艮第 Chambolle-Musigny 村，爱侣园 (Les Amoureuses)，2001 年份的 Domaine Georges Roumier，漫画书自然要用形象来描绘感受，神咲雫尝到一款酒这样说：“这是皇后乐队的华丽摇滚。”

现实中也有人这样来描述葡萄酒。齐绍仁没有酒气，整个人却好似处在微醺的状态，家在台湾，但北京的住所里就收藏着 600 多支葡萄酒。10 年前去法国学葡萄酒酿造技术，出言直白，提到新世界的酒时，就会直截了当地说：“No comments (无可奉告)。”因为他自己喝不习惯。提起旧世界的酒，会有一套一套的形容与比喻。“意大利的酒野性、泼辣，风情万种，就好像意大利的女人那样难以驯服。”“法国的酒比较柔和、优雅，不太让人轻易触碰，一旦深入了解却能发掘出很深厚的底蕴。”“西班牙的酒热情、活泼、爽朗、直白，是有男人味的酒。”他喜欢拿酒和人比较，有的酒像邦德，让女人又爱又恨的恶魔，有的酒像章子怡，聪明、可爱而又高傲，还有的酒像葛优，让人欢乐。齐绍仁的姐姐齐仲蝉是他一直挂在嘴边的名字，去年姐弟俩刚刚合作出版了一本书《法国人的酒窝》。齐仲蝉是一个资深的美酒美食作家，“她没有专门学过葡萄酒，但真的是很有天分”。某次参观中，在事先没有任何介绍的情况下，齐仲蝉喝了一款酒，叹道：“好像德彪西的音乐。”酒庄老板登时感动不已，觉得自己遇到了知音。

然而，也有人不会用皇后乐队或德彪西来品评葡萄酒。郭月，澳大利亚阿德莱德大学葡萄酒酿造学及葡萄酒贸易硕士，目前为 ASC 的专业葡萄酒培训师。半杯葡萄酒，就已经是郭月的上限了。这个不胜酒力的女子，居然出生在一个葡萄酒酿酒世家，父母都是王朝葡



茨中村的姚神父

萄酒的高级酿酒师，按她同事的话来讲，王朝的酒窖就是她家后花园，从小在里面泡大的。“以前只是把葡萄酒当作普通的饮料，跟着父母偶尔喝一点而已，到了澳大利亚后，才开始系统地学习关于葡萄酒的知识。”她本科学的是生物工程，所以到实验室里摆弄瓶瓶罐罐，是郭月再熟悉不过的了。让她好奇的是感官品尝学，最开始尝的是白开水，然后分别加入酸味、苦味等等各种味道，接着开



葡萄酒twitter

03

葡萄酒本身就是一件美妙的事情。

——教皇庇护十二世

黑暗的中世纪是葡萄酒发展的第一个黄金时期，贵族、教会都将葡萄酒视为财富的象征，大片的葡萄种植园相继出现，葡萄酒的种类日益丰富，同时带动了葡萄酒贸易的繁荣。



我们梦想，空调让室外也清凉

美的R410A环保变频空调银河H180&银河M180 标杆上市

众所周知，全球变暖已经成为人类面临的严峻挑战。作为负责任的企业公民，美的一直致力于研发节能环保产品。今天，我们推出环保变频空调银河H180&银河M180，实现10赫兹超低频运行，节能技术达到同行业领先水平，同时采用环保新冷媒R410A，对大气层悉心呵护。

有行动，就有希望。

让地球凉下来，我们始终有一颗热心。



银河 H180



银河 M180

更多详情请点击 <http://www.mideazl.com/> 搜索



买变频
选美的



创新科技
美的空调



01 | 推荐酒

白苏维翁 Santa Carolina Sauvignon Blanc

产地：智利，兰佩谷
酒庄：圣卡罗酒庄
年份：2008 年
价格：100 元

推荐人：马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

推荐词：这是一个用女子闺名来命名的品牌。在智利国内，她是深受欢迎的老品牌，拥有超过 130 年的酿酒历史；在国际上，她是几乎无人不识的智利葡萄酒三大品牌之一。这位幸运的女士就是圣卡罗酒庄的创始人 Dona Luis Pereira 的太太 Dona Carolina Liquez。为了表达对妻子的爱，Dona Luis Pereira 决定用太太的名字 Carolina 来命名自己最钟爱的酿酒事业，象征他对她的爱像葡萄酒那样醇厚、丰富，代代相传，流香百世。这款干白葡萄酒的果香味道非常突出，散发着典型的智利白苏维翁葡萄酒所特有的香气，例如有李子、桃子和丝丝橙酸类水果的味道。入口新鲜爽脆，果香丰富但揉合得相当平衡，结构良好。



02 | 推荐酒

威拿蜜丝佳桃粉葡萄酒 Wirra Wirra Mrs Wigley Moscato

产地：澳大利亚，南澳省，
麦罗仑谷
酒庄：威拿酒庄
年份：2006 年
价格：166 元

推荐人：申强

富隆酒业

推荐词：此酒散发着怡人又鲜活的蜜丝佳桃葡萄酒香气，伴有花香、麝香味，还有丝丝新鲜夏日浆果和橙皮的清香。入口就能感受到它的土耳其软糖香味和多汁的夏日浆果味道，让此酒更添新鲜又活泼的口感，酸度紧致且让人极致的清爽提神。它较低的酒精度、甜美的口味又有点让味蕾有麻痹的顽皮触感，更让人迷恋。用伴有意大利乳清干酪和蜜糖的浆果夹心薄烤饼与此酒配食，味道更佳。

始尝酒，也是不停地往里面加各种味道的物质。这样的课每周一次，每次都要尝 40 款左右的酒，“慢慢就觉得不一样的酒都是很有感觉的”。

阿德莱德大学有自己的酒厂，主要供学生们练习酿酒。“葡萄的品种、容器的大小、酵母的品种、添加的化学元素……这些都会影响酒的口感，而且很多条件是人力不能控制的，往往都不能达成和预期目标一致的结果。”毕业那年，郭月和同学一起酿造了一款西拉子 (Shiraz, 同 Syran)，用的是自己亲手采摘的葡萄，因为天气热的缘故，最后酿出的干红酒精度偏高，有 15.3 度。不过他们还是觉得很喜欢，因为“非常饱满、香甜”。虽然只有半杯的酒量，但郭月对酒的包容度却很高，“我没有什么特别的偏好，在我看来，所有的酒都很好喝，只是有不一样的性格而已。而且我和父母常常感叹，每喝到一瓶不一样的酒，都好像经历了一次探险那样妙不可言”。

“人们对葡萄酒最敏感的是价钱。我们喝酒，就跟两个民工抬着一幅名画似的，不知道这个画的价值何在，

但有人告诉你，这幅画 50 万元！我们就明白了，原来我们抬着 50 万块钱！”坐在自己的“青萍会所”里，吴剑心很是愤愤地说，“我刚上电视谈过两次葡萄酒，我谈的是酒品，但节目播出的时候，我一看，全掐了，就剩下我在那里谈钱，这个酒多少钱一瓶，那个酒多少钱一瓶，我最烦这种谈论葡萄酒的方式了。”尽管他开宗明义不愿意谈钱，但我们的话题还是和钱有关，他做葡萄酒期货、葡萄酒基金的生意：“你要是去法国名酒庄买酒，人家会好好接待你，好吃好喝，但不会跟你谈生意，他们的酒会直接给几个大经销商，要买酒去和商人谈，酒庄里的人只关心一件事，那就是酿好酒。酒庄和酒商形成稳定的合作关系，他们不会操心市场上的问题。到 3 月、5 月，法国酒庄会请经销商、品酒师来聚会，这时候全世界的买家就可以赌酒价了，这个生意很好玩，如果你玩得好，就可以像我这样，天天坐在家喝葡萄酒了。”

吴剑心在美国做葡萄酒生意，但对新世界酒不太认可——“新世界的酒，

好处是你能快速喝完，两个人开一瓶，20 分钟之内喝完没问题。但好的法国酒，你就可以慢慢品。几个朋友一起喝酒，都是喝到后来才喝好酒。”他对国产酒更是持怀疑的态度——“国产酒有时候真可怕，从法国进口的原汁，成本 10 元，然后做一个磨砂瓶子，成本 30 元，再做一个好木头盒子，成本又是 20 元，这样的酒贴个酒标就卖给你几百上千，咱们的酒厂真的这么干过，把法国人都看傻了。搞葡萄酒旅游，盖个大酒庄，边上种着葡萄，你仔细一看，种的那葡萄是吃的，根本就不是酿酒葡萄！咱们是把葡萄酒的价格给喝上去了，但没有酒品。这东西是有历史的，好酒用的葡萄，葡萄藤要 30 年到 50 年、60 年的年龄，咱们这里扩张产量，这块地去年种的是玉米，今年就种葡萄了，后年就喝到葡萄酒了，葡萄藤必须到一定年头才会在地

下钻得深入，吸收矿物质，几年的秧子就出的葡萄酒，这是在自欺欺人。”

“葡萄藤必须
到一定年头才会
在地下钻得深入，
吸收矿物质。”

会所里有一个酒窖，我看到了成箱的“拉菲”，还有 1 瓶 1900 年的酒，3 瓶 20 世纪 30 年代的酒，放在酒窖中

一个特殊的位置，在拍卖市场上，这几瓶酒价值几百万元。尽管吴剑心不愿意谈钱，但还是诚恳地告诉我，这个酒窖里的酒价值在 1 亿元以上：“有了钱不能乱糟蹋，我买的酒都是能升值的，有投资价值的酒是最好的酒。”

郝子毅曾经应邀品鉴 3 款国产葡萄酒，盲品，然后给 3 种酒标出一个价格，因为有保密约定，他只能以 ABC 来指代这 3 款酒。我从他的描述中推断，他最认可的那款是长城桑干酒庄的干红，那也是奥巴马访华时的招待用酒，借此噱头销售良好。李飞强调：“这是品牌酒，品牌酒不等于品质酒，法国人把那些名酒庄的酒推向世界，但自己用 20 欧元就能喝到同样品质的酒，这就是葡萄酒的奥妙之处。”他再次建议我，先用舌头尝出几十块钱的酒和上千块钱的酒有什么差异。

在昌黎的华夏长城酒庄，酿酒师严大姐把 3 款酒摆在我面前，我知道其中一个价格偏低，一个在 300 元左右，一个在 600 元以上，品尝一番后，我最喜

Windows® phone 妙在手，自在游

- 展现自我，用个性自定义你的手机
- 用MSN和朋友聊个痛快
- 畅游网络，就像在电脑上那样
- 捕捉、收藏和上传每个珍贵瞬间

电脑能给你的乐趣，现在手机也能给你。让你的Windows跟你走！



赢千元大奖和超多奖品？马上成为Windows phone意见领袖！
做领袖，很享受！影响越多，奖品越丰厚！赶快GO GO GO！
www.microsoft.com/china/windowsmobile/wpcrm.aspx



My Phone — 我的手机空间
快来有备而玩！体验最新“我的手机空间”免费网络
备份服务，通过它将手机上的通讯录、日程表、短信、
照片等及时备份至网络，告别小心翼翼，尽兴玩乐吧！

尽情体验多款Windows phone!



多普达
T5399



多普达
T8388/麒麟



LG
GM730e



SAMSUNG
三星Anycall I8000U

acer

多普达

K-Touch 天语

LG

PHILIPS

SAMSUNG

Sony Ericsson
make.believe

ZTE 中兴

你的手机是 Windows phone ?



03 | 推荐酒

粉红仙粉黛

Wente-White Zinfandel

产地：美国，加州，利物摩雅，旧金山湾
酒庄：威迪庄园
年份：2006 年
价格：180 元

推荐人：马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

推荐词：这是一款干桃红葡萄酒，由百分之百的仙粉黛葡萄酿制而成。虽然仙粉黛源自于法国，但它现在已成为美国最具有本土特色的葡萄品种之一，来自加州威迪庄园的粉红仙粉黛，拥有不错的性价比。带有桃子的芳香，是加州葡萄酒中的代表作之一。风格清爽，果味突出，适合年轻时饮用，温度最好在 7℃~10℃。适合与清淡的海鲜和鸡肉以及淡味中餐菜肴配食。此外，这款酒虽然香气醉人，但酒精浓度并不高，两个人喝一瓶，正好能达到微醺的状态，特别适合作为情人节用酒。



04 | 推荐酒

橡树河畔

施华乐白葡萄酒

Lagar de Cervera

产地：西班牙，
Rias Baixas
酒庄：橡树河畔酒庄
年份：2006 年
价格：200 元

推荐人：申强

富隆酒业

推荐词：这款酒用 100% 阿巴利纽葡萄酿制而成，酒液呈现明亮的淡黄色，带有一点金色的色调。香气浓郁而芳香，明显而怡人。带有柠檬、柑橘味，是该葡萄品种非常典型的气味。酒精度和酸度非常的平衡，酒体饱满，呈现黄油的质感，成熟水果味道浓郁，清新爽脆而回味悠长。饮用温度最好在 10℃~12℃。搭配白肉和海鲜。

欢的是 300 元的那款，最不喜欢的是价格最高的那款，虽然没有完全颠倒，但当着酿酒师，把人家精心酿制的那个特别款当成最便宜的，实在让我有些尴尬。昌黎，一直是北京的水果之乡，盛产苹果、梨，原来只有一家果酒厂，现在则开辟了大片的葡萄园，有至少 30 家葡萄酒厂。某一天，在我家楼下的小卖部里，一个小伙子拿着两瓶葡萄酒要退货，说“酒变坏了”，瓶子上的酒标用汉语拼音写着“TIANDICHANGCHENG”，背后的标签是酒厂的名字和产区昌黎的字样。如果这是一款法国的日常餐酒，标明大产区就能够说明这个酒不算太差，更懂行的酒客会挑选自己喜欢的小产区，在我们这里，即便“昌黎”已经算得上是一个不错的葡萄产区，但它作为“葡萄酒产区”的信赖感还八字没一撇。华夏长城酒庄对这种状态也很无奈，他们已经开始标明自己的小产区，未来几年，人们会逐渐熟悉龙虎山或者柳河山谷。我们开车在那里的葡萄园里转了一大圈，北方农村在冬天一片萧瑟，你只能想象来年这几百亩地长满绿色葡萄藤的样子。或许未来 20 年，这里的乡村将更漂亮。

在云南德钦县城外飞来峰的一家招待所，早上醒来，就看见梅里雪山，阳光将山顶映照为金色，那真是漂亮的一瞬。离开德钦，沿澜沧江开车两个小时，就到达了茨中。几年前，这里还是一个要通过溜索才能抵达的小村，如今江上已经有一架铁桥。澜沧江边时常能看到成片的葡萄架，能感受到更透彻的阳光。茨中教堂里坐满了做礼拜的村民，他们用藏语或纳西语咏唱着赞美诗。姚神父带着我在附近转转，向我讲述这座教堂的历史：“1866 年，法国传教士先到了茨姑，1880 年又在茨中建了这座教堂，这座教堂 1905 年被毁，然后又重建，‘文革’的时候这里是小学，所以没被毁掉。”教堂外的一小片葡萄园，里面是玛尼堆，姚神父说，村里的人都会酿葡萄酒，教堂的葡萄园是全村人的共同财产。天主教做弥撒，代表耶稣血液的葡萄酒必不可少，所以当年传教士就在这里种葡萄。但他们不是来酿酒的，他们是来传教的，在这个过程中，不断有法国传教士来到这里，向藏区进发，有人被土匪杀掉，有人在澜沧江中溺死，最终在 1951 年，

所有传教士都离境。

这里的葡萄品种据说在法国已经找不到了，而云南境内的葡萄酒商正在扩大产地，甚至出资修教堂，开展葡萄酒旅游。茨中村里有好多家客栈，提供自酿葡萄酒。我在杨大妈的院子里坐下，周围是罗汉果、柿子树和橘子，远处还能看见一座雪山的顶峰，太阳从对面的山顶上照下来，七彩的光晕闪现。杨大妈去盛葡萄酒，没有酒窖，没有橡木桶，几个大水缸摆在厨房里，也没有高脚杯，杨大妈用“娃哈哈”冰红茶的塑料瓶子装满酒：“这就是一斤，10 元一斤。”她给我做了土豆饼、辣椒炒肉，全是自家产品。

这是我喝过的最便宜的葡萄酒，从北京到昆明到丽江香格里拉再到这里，就为了这一斤酒。这也是最好喝的葡萄酒之一。我承认，你对葡萄酒了解得越多，越能体会到喝酒的乐趣。但是，当你的生命体验和阳光、土地、一季一季的收成、雨水有所联系的时候，你已经获得了足够的乐趣。■



葡萄酒 twitter

04

“酒取走智者的智慧，使圣贤之士嬉戏，使不苟言笑之人微笑。”

——荷马，《奥德赛》

荷马写道，在奥德修斯的旅途中，他带着自己家乡伊萨卡岛产的葡萄酒，还有他从太阳神阿波罗的祭司玛洛那里敲诈来的烈性红酒。奥德修斯把这种酒当做他的秘密武器。在西西里岛海岸，独眼巨人波吕斐摩斯抓住了奥德修斯并吞吃了他的伙伴。奥德修斯把玛洛酒作为“饭前饮料”献给了独眼巨人。

05

史学巨匠阿诺德·汤因比写道：任何了解自己历史的人，必须要清楚地知道自己的葡萄酒。

数千年以来，发酵的饮料得到的喜欢远胜于水：前者更安全、对精神有影响，且更富有营养。一些人甚至说酒精是西方文明发展的首要媒介，因为更健康的个体（即使许多时间他们都是喝醉的）活得更长且有更强的繁殖能力。

——帕特里克·麦戈文博士等，

The Origin & Ancient History of Wine

中国骄傲 入主未来

中国汽车世界级纪录

08:56:81

荣耀之车, 诚邀阁下试驾: 400-883-8888



巡礼新中国60周年国庆大典 创造德国纽博格林F1赛道中国纪录

初次亮相, 即作为新工业的代表, 巡礼新中国60周年国庆大典, 初征, 即以8分56秒81, 征服德国纽博格林F1赛道, 瑞麒RIICH G5中国骄傲, 即将激翔耀世, 入主未来!



Responsible 责任

6安全气囊
特高强度车身结构

Intelligent 智慧

GPS卫星导航系统+陀螺仪
Can+LIN BUS

International 国际观

外观 意大利博通设计
底盘 英国莲花调校

Creative 创造力

2.0T涡轮增压中冷发动机
6速手动变速器

High-technology 高科技

NAVI多媒体智能卫星导航系统
可视倒车雷达



8分56秒81, 瑞麒RIICH G5简直太棒了! 要知道, 这是我第一次在德国纽博格林F1赛道驾驶中国制造的汽车! 我在德国纽博格林北环赛道上跑过将近14000圈, 在瑞麒RIICH G5之前, 我驾驶过无数欧美和日本车, 我承认, 曾对这辆“中国制造”不以为然, 但事实是, 瑞麒RIICH G5的动力和操控系统如此出色, 它创造了中国车在纽博格林F1赛道的纪录!

瑞麒RIICH G5特邀车手比利时名将 Dirk Schoysman



作为一名职业赛车手, 我见识过的好车不计其数, 但是瑞麒RIICH G5完全超出我的预期! 它整体性能如此出色, 真让我为国产车感到骄傲! G5让我体会到了真正的驾驶乐趣! 在连续弯道中, G5转向精准、响应方向盘的动作游刃有余! 后轮随动更超出预期, 车身动态直逼四驱! 驶入平直的高速公路, G5的动力得到最大的释放! 无论主动超越, 还是被动避让, G5车身的稳定性和整体性表现都非常好, 类似欧系车的操控感觉!

中国赛车手 资深试车专家 李佳

现在, 一起来试驾创纪录的荣耀之车吧! 欲知试驾详情, 请登陆瑞麒RIICH G5网站 <http://www.riichauto.com>



(摄影：Erick Bonnier/Dragon Image)

波尔多欧颂庄园收割景象

一份波尔多红酒的指南手册

——专访法国波尔多1855年列级酒庄协会主席菲利普·卡斯迪亚

“我们不是为了定级而划分，是为了保证质量。我们是在用分级的方式告诉人们，这些酒不会让大家失望。不管一级酒还是五级酒，它们是一样的好。”



菲利普·卡斯迪亚

记者◎李晶晶

1855年，第三届世博会在法国巴黎举行，来自法国各省和世界各地的名优产品云集一堂。波尔多商会选取了一些葡萄酒送展。展会组织者遇到了一个尴尬的问题：每个酒庄只能有6瓶酒送选，这个数量仅够展台陈列和评委会品酒用。根据当时的法国皇帝拿破仑三世的要求，一定要在世博会期间有效地宣传好波尔多葡萄酒，于是在4月5日这天，波尔多商会致函葡萄酒经纪人公会，要求他们提供“一份本省红葡萄酒全部列级酒庄的名单，尽可能详细和全面，要明确每个酒庄在五个级别中的归属及其地理位置”。世博会当月就要开幕，时间非常紧迫。幸运的是，经纪人公会早已拥有了一切必要信息。4月18日，名单出炉，

称为“1855年分级体制”。

世博会吸引来成千上万的参观者，他们无法品尝到那些美妙的波尔多葡萄酒，只能看看橱窗里陈列的葡萄酒，因为实在是数量有限。不过每位参观者都得到了一张波尔多葡萄酒的详细酒单，同时还会拿到那张由葡萄酒经纪人公会4月18日公布的波尔多名酒分级表。于是参观者可以以此表为依照挑选自己需要的不同级别的葡萄酒。

随着时间推移，葡萄酒经纪人所制定的1855年版分级表逐渐树立起了权威，达到了此前的任何一版所无法企及的高度。在整个19世纪下半叶，它是波尔多最优质葡萄酒的代表。

在155年后的今天，该分级仍被世界葡萄酒界所尊崇。现在，这张古老的分级表已经成为整个波尔多葡萄酒的助推器。

列级酒庄与1855分级体制

三联生活周刊：法国葡萄酒产区最早是在什么时候确立的？

菲利浦：几千年前就形成了，没有一个具体时间。大约公元1世纪时葡萄树遍布整个罗纳河谷，2世纪时葡萄树遍布整个勃艮第和波尔多，到3世纪时已包括卢瓦尔河谷，最后在4世纪时出现在香槟区和摩泽尔河谷。

受其地理位置决定，波尔多很早就与贸易结下了不解之缘。波尔多城始建于加龙河岸边，早在古罗马时期，这里就成为将内陆葡萄酒销往意大利的海运集散地。后来，当波尔多地区大面积栽种葡萄并成

为葡萄酒的重要产地后，葡萄酒贸易继续进行，并以海运对外销售为主。一个原因是国内销售不堪重税：在法国，高品质葡萄酒的消费者都是生活在巴黎和宫廷的王公贵族，而波尔多葡萄酒在运往巴黎的长途旅行中要经历重重关卡，多次上税。那些离巴黎较近的葡萄产地，如勃艮第或香槟省，那里出产的酒路途近，上税少，价格便于接受。因此，波尔多葡萄酒从一开始就是面向国际市场的，在17世纪，其买主主要是荷兰人和英国人，他们都要求

波尔多葡萄酒要具有个性和高品质，但方式不同。

三联生活周刊：荷兰人与英国人对葡萄酒的要求有什么不同？

菲利浦：荷兰人要求葡萄酒的价钱要好，质量是其次。

因为他们购买葡萄酒主要是为了转手运往海外殖民地，精致细腻的酒不易完好无损地运抵目的地。为了使葡萄酒在长途运输中很好地保存，并使其成熟得恰如其分，荷兰商人采用了一些技术手段，例如，装酒前先在储酒桶内燃烧硫磺，起到灭菌作用，防止葡萄酒变质，这比巴斯德发现细菌还要早几百年。荷兰人虽然不知道其科学依据，但在实践中发现硫磺可以抗菌，有助于葡萄酒的保存。多亏了这些技术手段，荷兰人向我们揭示了波尔多葡萄酒不必在浅龄时饮用，恰恰相反，待其成熟后效果更佳。

英国人是波尔多葡萄酒的另一批爱好者，他们有着完全不同的需求。英国人买酒是为了自己消费，船运也很快捷，因此，英国人需要的是高品质葡萄酒。波尔多葡萄酒在英国上流社会成为时尚，以至于酒价不断攀升。在17世纪40年代，客户只需订购梅多克（Medoc）产区的葡萄酒就能得到高品质的保证，当时的葡萄酒价目单显示，波尔多酒已经按其几大产区来划分了。但随着时间推移，客户要求更为细化，主要锁定在几个酿酒技术出色的村镇。从17世纪下半叶起，酒的目录中也出现了一些格拉夫（Graves）产区酒，如碧砂村（Pessac）。

三联生活周刊：商业需求是不是列级酒庄出现的重要原因？

菲利浦：可以这么认为。当时最

荷兰人虽然不知道科学依据，但在实践中发现硫磺可以抗菌，有助于葡萄酒的保存。

05 | 推荐酒



爱芭巴贝拉 DOC 红葡萄酒 Barbera d'Alba DOC

产地：意大利
酒庄：爱芭巴贝拉酒庄
年份：2006年
价格：220元

推荐人：耀阳
藏红花行政总厨

推荐词：葡萄收获于拥有中世纪风貌的丘陵地带。本款酒带有幽静的红宝石色泽，果香优雅清爽，非常宜人，酒体丰满、和谐均衡，口感滋润、柔和顺畅，带有草莓和樱桃的味道。新鲜的成熟水果味道、新鲜浆果的香味赋予巴贝拉葡萄酒丰富饱满的酒体结构，香味浓郁，口感平衡，是陈年奢华美酒的完美体现。酒体结构结实饱满，口感浑厚。含在口中将带给你意想不到的滋味，唇齿留香。推荐与红肉或奶酪一起品尝。该酒适合在19℃下保存。

06 | 推荐酒



内华城堡雅丝提法定产区白葡萄酒 Castello Di Neive-Moscato D'asti DOCG

产地：意大利，彼尔蒙，雅丝提优质法定产区
酒庄：内华城堡
价格：222元

推荐人：申强
富隆酒业

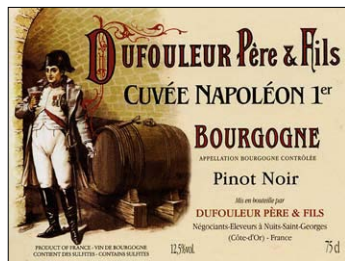
推荐词：内华城堡始建于16世纪，是一座富有中世纪意大利建筑特色的酒庄。城堡共占地60公顷，按照不同地理位置划分了九大园区。每个园区内根据不同的土壤性质和气候条件而种植不同的葡萄，主要的葡萄品种有纳比奥罗（Nebbiolo）、阿尼斯（Arneis）、多姿桃（Dolcetto）、巴比拉（Barbera）、格露连奴（Grignolino）、黑皮诺（Pinot Noir）等。城堡的葡萄酒年产量平均达1.2万箱。这款白葡萄酒是非常有特色的意大利微型起泡葡萄酒，来自优质法定产区的出品，入口甜美清新，富有苹果和水蜜桃的芳香。

葡萄酒twitter

06 “我该把我的儿子送到哪所大学呢？”一位女士问美国独立战争的斗士约瑟夫·沃伦医生。“夫人，”他回答说，“我相信，在任何一所大学，他们都喝几乎等量的葡萄酒。”

而英国作家伊夫林·沃（Evelyn Waugh）说的是：葡萄酒不是给非常年轻、自恋和活跃的人喝的。它是年龄的慰藉，学者和哲学家的伴侣。

07 | 推荐酒



福乐父子黑皮诺拿破仑头等窖藏

Bourgogne Pinot Noir

产区：法国，勃艮第
Bourgogne, France
酒庄：福乐父子特级酒庄
年份：2005 年
价格：300 元

推荐人：李飞
资深葡萄酒讲师

推荐词：1823 年，拿破仑还身为少尉时，曾被派到博讷执行任务，与此地福乐父子特级酒庄园主的外孙女一见钟情。拿破仑当上法兰西皇帝后，园主让外孙女给他写信，希望能生产一款以他名字命名的酒。拿破仑的信使果真带来了一幅随军画师画的拿破仑一身戎装在橡木桶边喝酒的画像。后来，这幅画变成了这款黑皮诺的酒标，并一直沿用至今。这款酒口感新鲜，结构感强，单宁丝绒般柔润，初闻有黑醋栗、樱桃和草莓的香气，接着会出现摩卡、焦糖和辛香的气息。



08 | 推荐酒

怡园酒庄深蓝干红葡萄酒
Grace Vineyard Deep Blue

产地：中国，山西
酒庄：怡园酒庄
年份：2008 年
价格：318 元

推荐人：Nicolas Carre
荐酒师

特点：深蓝是怡园酒庄 2004 年开始推出的一款高档酒。所采用的葡萄品种：60% 梅洛、30% 品丽珠、10% 赤霞珠。该比例会因不同年份而有所调整。低温发酵，让酒精和苹果酸的发酵在不锈钢酒槽中缓慢进行，时间长度为 1 至 3 个月。葡萄酒色泽呈石榴红色，具有红色莓果复杂的芳香气息，带有些许蘑菇、雪松类，甚至巧克力的味道，单宁细致，口感饱满，中重酒体，较为平衡，余味悠长。

好的酒都优先卖给了波尔多北面那个多雾而不亲法的岛国——英国。在其后的几十年间，英国人对波尔多酒产地的认识越来越细化，在细化到村镇后，他们又进一步细化到了一些著名酒庄。一般认为，这开始于奥比昂（Haut-Brion）酒庄主人德·彭塔克（Arnaud de Pontac）的商业创意。在伦敦 1666 年大火后的重建过程中，彭塔克派他的儿子去伦敦开了家酒馆，名叫“彭氏总店”，作为展示其酒庄葡萄酒的窗口。很快，这个酒馆及其葡萄酒就风靡伦敦上流社会，买波尔多酒时直呼庄名，成为很体面的事。到 17 世纪末，客户已不再满足于只订购碧砂村的酒，他们会要求酒商提供奥比昂酒庄的葡萄酒。

不过奥比昂酒庄不是唯一一个被英国消费者所认知的酒庄，还有另外 3 个酒庄也同样知名：位于玛歌村的玛歌（Margaux）酒庄、位于波亚克村（Pauillac）的拉图（Latour）酒庄和拉斐酒庄。这 4 家酒庄的葡萄酒，品质很好，以致供不应求，价格远高于其他波尔多酒。因此，奥比昂酒庄、玛歌酒庄、拉图酒庄和拉斐酒庄自成等级，人称“一级酒庄”。

到 18 世纪中叶，其他酒庄也认识到，提高葡萄酒的质量能带来商业利益。于是他们开始花费精力研究如何能酿造好酒来吸引英国有钱人的注意。有几家酒庄逐渐在市场上建立了好名声，但价格没有一级酒庄那么高，但已经很接近了，这些酒庄被称作“二级酒庄”。

三联生活周刊：评级里有哪些指数？

菲利浦：波尔多也是世界上第一个将农产品拿出来定级的，当时排名的时候，也是要看酒的好坏，除此之外，就是看当时谁有权力，谁影响力大，就可以把自己排在前面。当时前面 5 个酒庄比较有名是因为当时他们的地域比较广，排在前面的历史比较久远，家族比较长。即便这样，所有列了级的都是 100 多年前就已经存在了。凡是列了级的从质量上、口味上都是非常好的。它们的差别只是口感的细微变化。

另外，酒庄在分级目录上的排位与葡萄酒在市场上的售价有直接联系。在 17 世纪初，最讲究的葡萄酒产自格拉夫；

其后，梅多克成为优秀的葡萄酒产区，其酒价也大幅攀升。到 19 世纪中叶时，只有奥比昂酒庄的酒价才能媲美梅多克酒，奥比昂酒庄成为入围最高等级的唯一一款格拉夫酒。除它外，波尔多其他任何产区的葡萄酒都不能奢望与梅多克酒卖得一样贵。但随着时间推移，酒庄在名录上最初的排位会与其后来表现出的真实水平产生差异，这种现象在 19 世纪上半叶越来越多，直到今天仍然存在，例如，某些低级酒庄的葡萄酒售价与高级酒庄相同。

一片特殊的“风土”

三联生活周刊：法国 10 个葡萄酒产区，为什么波尔多地区会脱颖而出？

菲利浦：我们法文“风土”（Terroir）的词根是指“土地”。但是对于葡萄园来说，是涵盖了土壤、气候、人这么一个生态系统。

我不能说波尔多是最好的，但是波尔多是让人们最容易接受的口味。全世界可能大多数的人觉得它的口感最好，但不能说它的酒是最好的。酒其实就是一门艺术，就像绘画和音乐，有人喜欢这个有人喜欢那个，你不能说它最好，只能说最对你的胃口。

波尔多是一个气候多变的地区，临近大西洋，经常是河这边下雨，那边阳光灿烂，它的特色就在这儿。你看地图这个尖角的位置，这是最好的，60 家列级酒庄都在这个港湾里，沿着大西洋这儿。从大西洋岸到这个港湾长 25 公里，6 公里宽的港湾面积，所以葡萄都沿河边长。这块儿经常会有热风，大西洋热流过来，沿着英吉利海峡往上，热浪就袭到岸边来，和蒙特利尔是同样的纬度，在蒙特利尔是两米厚的雪，但在波尔多极少下雪，下了就化了，一般 15 到 7 摄氏度。波尔多风很大，风是自西向东吹，因为是港湾，水是咸的，吹过去对葡萄特别好，如果碰到特别寒冷的天和冰冻期，因为沿海吹来的风有益分在，不会结冰。酒特别好，就有这个原因。这是最好的一块地，自然气候是无法模仿的，它的土壤也完全不一样，种葡萄的土地一定是最贫瘠的土地。

“我不能说波尔多是最好的，但是波尔多是让人们最容易接受的口味。”

三联生活周刊：什么样的葡萄最适合在波尔多地区生长？

菲利普：全世界有几千个葡萄品种。每个葡萄品种都有其独特形态，便于识别，其果实成熟的时间和形态也千差万别。但是，只有区区几十个葡萄品种才具备高贵血统，能酿出上好葡萄酒。赤霞珠是一种很高贵的葡萄品种，它是1855年列级酒庄葡萄酒最基础的葡萄品种。在玛歌、拉图、拉斐和木桐等一级酒庄中，赤霞珠占种植面积的70%，在其他列级酒庄也大致如此。在调配葡萄酒时，梅洛葡萄几乎是赤霞珠不可缺少的必要补充。在波尔多，它的种植面积有时占酒庄1/3，如奥比昂酒庄和纳兰女伯爵酒庄，在个别情况下，像彭玛酒庄的种植面积甚至与赤霞珠差不多。

品丽珠种植面积排在第三位，成熟期介于梅洛和赤霞珠之间，酿出的酒具有细腻的潜质，但有时却因此被指“酒体过轻”。我们只有在某些列级酒庄才能得到出色的品丽珠葡萄，它要求老树配好土。小维多种植面积很小，但在某些年份里，这一葡萄品种还是很重要的。晚熟的特点，使其葡萄酒难以年年成功。但遇到好年份，它凭一己之力几乎就可以酿出完美全面的葡萄酒了。

三联生活周刊：人在葡萄酒的制作过程中起到了什么样的作用？

菲利普：比如说，同一年份的葡萄，两个不同的人都用50%的梅洛配50%的赤霞珠，出来的效果完全不一样。这可能取决于他们的习惯、当时的心情。另外，对于喝酒的人来说，同样的一瓶酒和不同的人，感觉也不一样。

三联生活周刊：波尔多地区现在葡萄的种植量和葡萄酒的产量大约有多少？

菲利普：波尔多可以说是世界上最大的和最好的葡萄种植区域，达到了13万公顷，年产量大约在600万升。在法国，勃艮第酒只是法国宫廷在用，英法战争的时候波尔多曾被英国人占领了4个世纪，这4个世纪是英国殖民的时期，就把波尔多酒带出口了。当时波尔多酒最早出口到英国、荷兰、比利时，尤其是荷兰。

种自己的葡萄，酿自家的酒

三联生活周刊：一个波尔多地区就

有60个列级酒庄，这还没有包括其他9个葡萄酒产区，这么多的酒庄非专业人士是很难分辨的，怎么样才能用一种简单的方式让大家看明白？

菲利普：确实很难。波尔多酒是不一样的，比较简单的方法就是你去酒庄找“1855”，在酒标上会显示出来。其实找法国酒比较简单，你看见“cru”又看见“classi”这两字出现就是好酒。你看见了“cru”没看见“classi”就是中级酒，你看见“classi”一定是好酒。只要列了级的就是好酒。“cru”是风土的意思，没有“classi”就是比它低一点，但代表有风土在里面。

三联生活周刊：1855评级体制是什么时候进入伦敦拍卖系统的？

菲利普：因为有了波尔多酒，才有了红酒拍卖。波尔多酒从幼年到中年到壮年一直表现很好，你现在还能喝到一八几几年的酒，自从有了波尔多酒，人们喜欢收藏了，就有了拍卖。伦敦国际葡萄酒交易所编列的葡萄酒价格指数表(Liv-ex 100指数表)90%的葡萄酒来自波尔多。

三联生活周刊：目前法国酒庄里的酒，是以家庭的方式生产，还是以大工业流水线的方式生产？

菲利普：现在法国还是保持传统，基本是家族式在做，也会吸收一些外面的人，但绝对不是工业化。做酒一定要有耐心，不能像工业产品一年就出来了。做一个工业的东西可能1分钟，做酒最快要9个月，所有的酒最好放10年以后再喝，否则就太年轻了。

三联生活周刊：1855分级体制给酒庄带来的最直接的好处是什么？

菲利普：每年春天，当新酒出窖准备销售时，酒庄主人都要与酒商一起给葡萄酒定个合理价格。作为法国最大的省份，波尔多主要的经济活动就是葡萄酒，可以说，定价合理与否，关乎波尔多的经济前途。如果几千家酒庄生产者卖酒给几百名酒商，每年都从头讨价还价，会是不可想象的一片混乱。分级成为简化谈判程序的一个很好的手段，在很长一段时间，这个分级表都起着市场价格表的作用，它使交易双方能找到一个共同的出发点，并快速计算评估出当年葡萄酒的合理价格。譬如，某酒庄一

直接三级酒庄在卖酒，如果三级酒庄的价格公认为每瓶100法郎，这个价钱就会被买卖双方所接受，并以此为基础讨价还价。根据当时的习惯（这个习惯延续至今），有些酒庄故意推迟其当年新酒的上市，以观察市场对当年新酒价格的反应，因为抢先发布酒价没有益处。

其实分级并不是让你分出一、二、三、四、五等来，而是用分级告诉人们这些酒不会让大家失望，无所谓排在第五级还是第二级，它们是一样的好，可能是因为历史原因或别的分出来的，但只要进了级都是好的东西，这个不用担心。我们不是为了定级而划分，是为了保证质量。

三联生活周刊：155年的时间，这个体系中的酒庄级别是否有过变动？

菲利普：1855年分级体系的高明之处在于，它并不禁止市场给予优质葡萄酒一个更合理的商业价值。在此后的150年间，原分级表只有过两次变化：1973年6月木桐·罗斯柴尔德(Mouton Rothschild)酒庄晋级一级酒庄，1855年9月16日康特麦(Cantemerle)酒庄补选五级酒庄。实际上，葡萄酒的售价总是根据其质量优劣而变动，根据年份不同，列级酒庄的酒价总会围绕其在1855分级中的“正式”排位而上下波动。■

(实习记者魏玲对本文亦有贡献)



葡萄酒twitter

07

在葡萄酒里一个人看见了另一个人的心。

——佚名

葡萄酒有非常多的有机化学成分，因此被认为比血液的成分还复杂。

08

葡萄酒成为文明生活的一部分差不多已经有7000年了。这是唯一的一种滋养人类身体、灵魂和精神而且同时激励意志的饮料。

——罗伯特·蒙达维“Harvests Of Joy”

托马斯·阿奎那如此概括了弥撒上酒的重要性：圣餐上的面包必须与葡萄酒相伴，因为这是基督的遗赠，当他规定圣餐时，他就选择了葡萄酒……而且也是因为，葡萄酒在某种意义上代表了圣餐的效果。在此，我的意思是指精神上的欢乐，因为葡萄酒能使人的心灵感到快乐。



狄康庄园外景

波尔多1855年列级 酒庄中的顶级酒庄

波尔多列级庄园葡萄酒分级制度将所有葡萄酒分为五个等级。一个半世纪以来,这份分级名单只有过两次变化。最近一次发生于1973年,木桐·罗斯柴尔德庄园佳酿凭借其出众的品质而被破格从优质酒提升为顶级葡萄酒。



木桐·罗斯柴尔德庄园的董事总经理兼技术总监菲利普·达吕安



狄康庄园产于 1787 年的佳酿，是美国第三任总统托马斯·杰弗逊的私人藏品



拉菲·罗斯柴尔德庄园的伟大酒窖



文/摄影◎Erick Bonnier/Dragon Image 译◎李亦萌

这套早在 155 年前由葡萄酒商所制定的酒类分级制度一直被沿用至今。每次顶级葡萄酒拍卖会上，世界酒评大师罗伯特·帕克（Robert Parker）、米歇尔·贝塔纳和蒂埃里·德索沃（Michel Bettane 和 Thierry Desseuve，即酒评界著名的 B&D）都会亲自参与主持（他们会让竞拍者事先预览葡萄酒的照片以及用来盛放葡萄酒的古老酒瓶），对热衷于葡萄酒收藏的人来说，这样的机会岂容错过。



拉菲·罗斯柴尔德庄园

拉菲庄园是罗斯柴尔德男爵葡萄酒酿造产业 (Domaines de Barons de Rothschild) 的灵魂, 然而用庄园主埃里克·德·罗斯柴尔德的话来说, “它并不甘心止步于此”。如今, 拉菲庄园在整个波亚克地区的酿酒业中都是成功的典范。现任酒务总管夏尔·舍瓦里耶 (Charles Chevallier) 引领着拉菲庄园登上了事业的巅峰, 出产于 1996 年和 2000 年的拉菲庄园佳酿更是凭借其出众的品质为拉菲庄园赢来了广泛赞誉。在这里, 葡萄园面积达到 104 公顷。在高出海平面 18 米的细沙地和黏土地上, 种植着 100 万株葡萄, 其中梅洛占了绝大多数。从 1660 年起, 这里的人们便开始在海岸边培育葡萄, 但直到 15 年后他们才迎来了第一次丰收。酒庄内最古老的藏酒酿造于 1797 年, 而年份最久的拉菲庄园佳酿则出产于 1894 年。这些葡萄酒被小心翼翼地收藏在一个湿度为 92% 的小酒窖中, 那里总共存放着 8 万瓶葡萄酒, 每瓶酒的品质都显得格外出众。这是罗斯柴尔德的私人酒窖, 也是世上最完整的“顶级葡萄酒”酒窖之一。人们几乎可以在那里找到 110 年来出产的所有顶级葡萄酒。“这里大约缺少 7 ~ 8 个年份出产的酒, 除此之外, 我们几乎已经集齐了所有的顶级佳酿。”



上图：拉菲·罗斯柴尔德庄园主埃里克·德·罗斯柴尔德；下图：奥比昂庄园外景



奥比昂庄园

在波尔多人的传统中, 丰收的号角总是从奥比昂庄园吹响的。这片土地隶属于格拉夫地区, 当地特殊的小气候使佩萨克城总能早早地迎来葡萄的收获。人们在佩萨克附近的山坡上培育葡萄的历史可以追溯到 1533 年, 5 个世纪以来的酿造经验使奥比昂庄园佳酿焕发出一种卓尔不凡的神采。

奥比昂庄园只不过是一个小酒庄, 至少从规模上说是这样——用来培育葡萄和酿造美酒的场地总共只有 45 公顷左右, 但它绝对是个神奇的地方。奥比昂庄园佳酿的酿造者对原料的品质有严格要求, 因此在第一批采摘工作完成以后, 有八成以上的葡萄依然留在藤上。一根藤上的

葡萄产量为 6 ~ 8 串, 也就相当于 1.2 公斤重, 而当人们得知这些原料只能用来生产一瓶葡萄酒的时候, 往往会感到很震惊。奥比昂庄园佳酿的原料中有 7% ~ 8% 的品丽珠、45% 的赤霞珠, 剩下的都是梅洛。白天, 人们匆匆忙忙地将葡萄采摘下来, 然后将它们带皮藏入酒窖中发酵, 据说正是保留葡萄皮的做法为奥比昂庄园佳酿带来了鲜红的色泽。

从公元 17 世纪起, 奥比昂庄园佳酿总能在克里斯丁拍卖会上成为成交价最高的酒类。这是一种相当完美的红酒, 口感细腻, 口味传统地道, 显然酿造者很好地继承了先辈的高超技法。



拉图庄园收制的景象



拉图庄园

在过去很长一段时间里拉图庄园佳酿因其结实的骨架、丰腴的酒体而被称为葡萄酒中的“戴高乐将军”，而如今技术革新也使这些特点发生了变化。全新的拉图庄园佳酿保留了一贯的精致和洁净，同样博得了饮酒者的会心一笑。在拉图庄园的所有藏酒中，年代最久的酿造于1863年。100多年来，这瓶无价之宝从未离开过拉图庄园。1945、1959、1961，这3个年份出产的佳酿代表了拉图庄园在20世纪的最高酿造水平。一般说，拉图庄园佳酿需要25~30年的时间来进行陈化，以此得到细腻的单宁。

09 | 推荐酒



皇家园（陶佳宜） 甜白葡萄酒 Hetszolo Tokaji Aszu 3 Puttonyos

产地：匈牙利，陶佳宜
Tokaj, Hungary
酒庄：皇家园
陶佳宜
年份：2000年
价格：319元

推荐人：申强

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：皇家园（陶佳宜）是匈牙利最具历史的酒庄之一，从1502年1月建国到现在，已经有500多年历史。陶佳宜所产的甜酒最出名，历史上众多欧洲皇室更设有长驻采购人员于此，路易十四称赞它是“帝王的酒，酒中的帝王”。琥珀色的酒液散发出阵阵的成熟水果味，杏仁和蜂蜜的味道。口感温和圆润，但不失爽脆，后味悠长，还有一点点蜂蜜的味道。是一款非常好的开胃酒，理想的饮用温度在10℃~12℃。

10 | 推荐酒



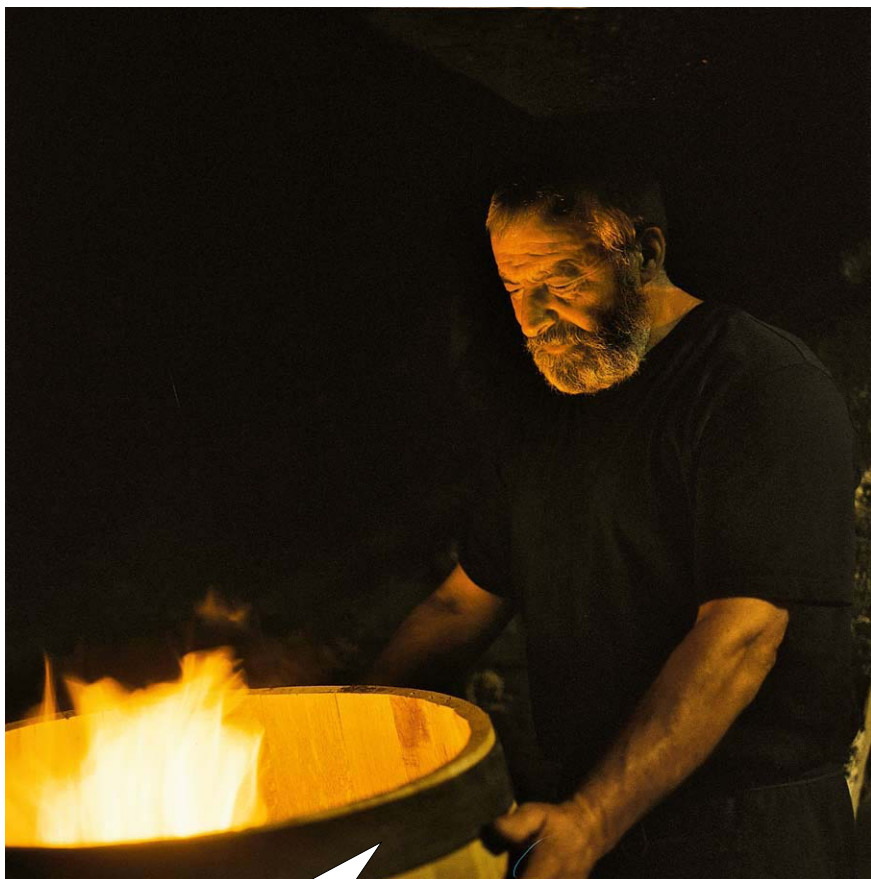
乐梦迪千禧珍藏红葡萄酒 La Motte Millennium

产地：南非，开普，弗兰谷
Valley, Cape, South Africa
酒庄：乐梦迪酒庄
La Motte
年份：2005年
价格：323元

推荐人：马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：说到南非葡萄酒就一定要提到著名的鲁伯特（Rupert）家族，这个家族拥有17亿美元身家，更拥有卡地亚、万宝龙、登喜路等世界著名的品牌，创始人Anton Rupert对葡萄酒情有独钟。上世纪70年代后这位富有商业头脑的奇才不顾众人的劝阻，投入资金买下了当地几个优质的葡萄酒庄，其中包括乐梦迪（La Motte）和猎豹庄（Leopards Leap），它们是这个家族物业里比较突出的两个精品葡萄园，在国际市场有着很高的知名度。其中，乐梦迪的酒以优雅、高贵和经典而著称，被称为“和谐的贵族艺术品”。这款酒散发出浓郁的樱桃、烟草和丁香香气，还伴有丝丝泥土和薄荷的清香。口感丰满，酒体成熟，单宁柔和。适合与红色肉类、烧烤或浓味芝士等配食。



玛歌庄园的酿酒过程



玛歌庄园

玛歌庄园给人的第一印象就是——完美，酒庄内的建筑和佳酿都是如此。古老的庄园承载着酒的灵魂。玛歌庄园宛若一个谜团，有时甚至略显冷酷，但它并不会让人产生疏离感，时远时近的诱惑撩拨着每位饮者的神经。从某种意义上说，提起玛歌庄园，人们首先想到的应该是一个盛产美酒的地方和一群技艺精湛的酿酒师。在这个闻名天下的酒庄中，历史将源源不断的生命力注入每一滴琼浆中。玛歌的酒庄是带有新古典主义色彩的对称建筑，玛歌庄园佳酿的平衡性也被酿造者控制得非常好，感觉就像那栋对称的酒庄。作为蜚声国际的顶级葡萄酒，玛歌庄园佳酿融优雅与力量于一身，同时还兼有几分纯朴。在这个庄园中，1978年是人们时常挂在嘴边的一个年份。那一年，现任庄园主的父亲——安德烈·门采尔普洛斯（André Mentzelopoulos）耗巨资买下了玛歌庄园，而当年出产的佳酿是所有顶级葡萄酒中最好的。除此，许多其他年份的佳酿也同样受到了饮者追捧：1990、1995、1996这3个年份就是典型的例子。玛歌庄园出产于2000年的葡萄酒更是凭借自己的饱满和高贵击败了那年的众多对手，让人难以忘怀。在玛歌庄园，有一座圆顶的小酒窖是秘而不宣的“圣地”，只有酒务总管一人拥有打开窖门的钥匙，那里珍藏着许多没有标签的葡萄酒。厚厚的石板上整齐地堆放着众多年代久远的美酒，这样的景象不禁让人对这些价值连城的古老酒瓶肃然起敬。在堆积如山的藏品中，人们甚至可以找到酿造于1771年的美酒。



木桐·罗斯柴尔德庄园

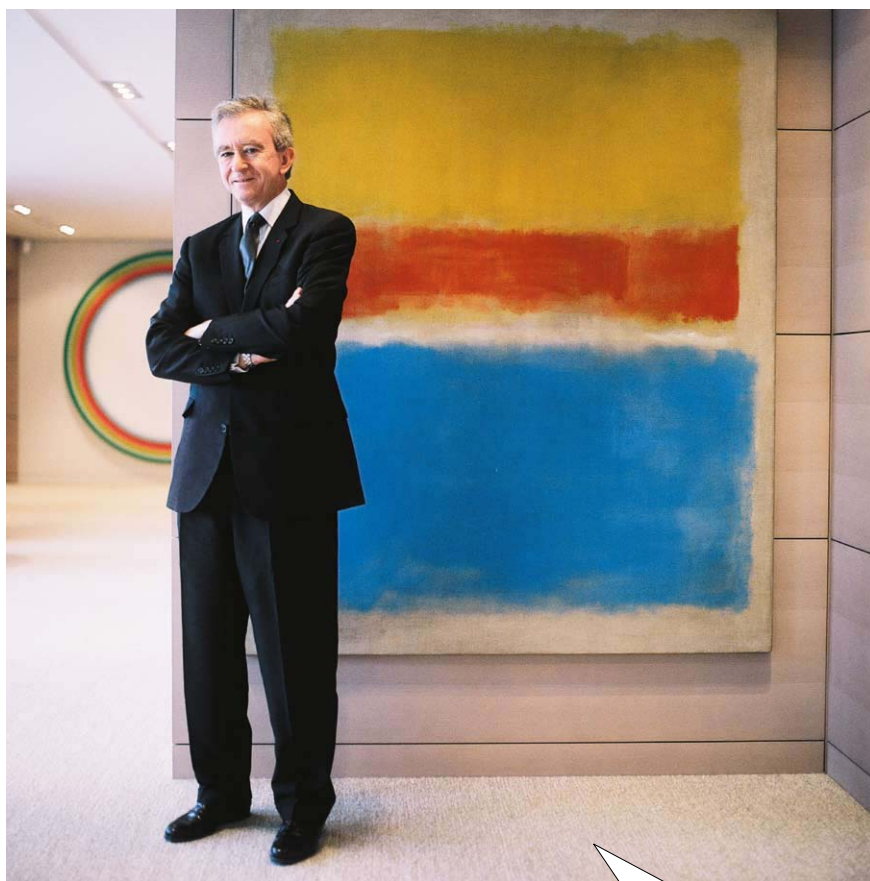
与木桐庄园那显赫的名声形成鲜明对比的是它低调的规模和设施，然而，这个貌不惊人的小酒庄却有着一位声名显赫的主人——菲丽嫔·德·罗斯柴尔德，这位女男爵生来就注定要与庄园内的美酒相伴一生。

1973年，木桐庄园凭借自己非比寻常的声望和底蕴正式加入了顶级葡萄酒的大家庭。在这次晋升事件中，现任庄园主的父亲菲利浦男爵（Baron Philippe）功不可没。

1982年，一项特殊的科学技术被引入了木桐庄园，葡萄采摘和筛选进入了一个全新的时代，这场变革为木桐庄园带来了连续几年的惊世之作。用柳条筐一点点地采摘葡萄可以帮助酿酒者对原料的成熟度进行控制并确保筛选的效率，也不会破坏其他尚未成熟的果实。为了尽可能彻底地压榨原料，人们会在预发酵过程中将摘来的葡萄置入冷水中浸泡，这样果皮中的单宁和色素就会融入葡萄汁。直到一年半后，也就是葡萄酒进入澄清工序时，酒务总管才显示出过人一等的直觉。这时，他将亲自参与整个酿造过程的收尾工作。很快，庄严而卓越的木桐庄园佳酿就会缓缓流淌出来。



木桐·罗斯柴尔德庄园收获季节的午餐会



狄康庄园总裁伯纳德·阿诺特



狄康庄园

狄康庄园是一栋低矮朴实的建筑，它的大门上仅装饰着一个简单的纹章图案。来到伯纳德·阿诺特的狄康庄园就像步入了一座自给自足的隐修院，人们在那里酿造着全世界最著名的贵腐白葡萄酒。狄康庄园佳酿是索泰尔纳地区唯一进入1885年顶级葡萄酒名单的酒类，它的洁净与平衡给人留下了深刻印象，据说这种美酒还带有强烈的催情作用。丘陵间连绵的葡萄园为狄康庄园带来了万千气象，但收获“金葡萄”的过程却异常艰辛。不过，正是这些困难才使得狄康庄园个性昭然，别具一格。1985年，葡萄的收获竟然在10月份开展了5次，然后又在12月份进行了19次！长达3年半的培育期使这些“金葡萄”含糖量极高，因此技术老到的酿酒师都会在酿造过程中格外仔细。从这种意义上说，狄康庄园佳酿的发酵方式已经接近香槟了。经过这样的努力，狄康庄园所出产的酒丰腴而静美，而那些存放了50年以上的陈酒更带有一种出色的收敛感。在狄康庄园的酒窖中，产于1893年的一瓶白葡萄酒充满传奇色彩，它带着淡淡的咖啡色，核心部分则绽放出一片华贵的金黄；拔出瓶塞，立即就能闻到一种混杂着烘烤物、巧克力和陈皮等香味的特殊芬芳。此外，这个年份的狄康庄园佳酿还保留着一个恰到好处的酸度。当然，1921、1934、1945、1947、1967，这些出产年份稍近的佳酿也是狄康庄园的代表作。此外，酿造于1990和1991年的狄康庄园葡萄酒同样值得珍藏。

11 | 推荐酒



赛拉图雅丝提优质法定产区酒

Moscato D'Asti Docg

产地：意大利，彼尔蒙，雅丝提
Asti, Piedmont, Italy
酒庄：赛拉图酒庄
年份：2003年
价格：325元

推荐人：申强

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：意大利是微泡葡萄酒的重要出产国。微泡葡萄酒一般被称为frizzante，但是在意大利彼尔蒙地区，通常标注Asti的为起泡葡萄酒，写着Moscato D'Asti的则为微泡葡萄酒。微泡葡萄酒，顾名思义是起泡较少的葡萄酒，虽然它的泡泡没有香槟那么丰富和活跃，但轻啜之下仍让人有如沐春风之感。有着巴罗露酒王之称的赛拉图酒庄位于巴罗露地区的阿尔巴村(Alba)，是一个由三代人拥有的家族精品酒庄，超过70多年的历史。一直以来，赛拉图都是彼尔蒙地区的葡萄酒佼佼者，是意大利顶级好酒的代名词。这款酒闻起来有复杂的水果香味，充满了苹果、蜂蜜、桃子的味道。口感清新爽口，酸度和甜度非常平衡，后味有蜂蜜味。是一款非常好的餐前、餐后甜点配酒。

12 | 推荐酒



吉高特酒庄特级干红葡萄酒

Chateau Gigault Cuvee Viva

产地：法国
酒庄：吉高特酒庄
年份：2005年
价格：330元

推荐人：交远通达

推荐词：此款酒是由酒庄庄主克里斯托弗，在2001年为纪念自己的女儿所酿造。酒庄位于波尔多右岸法定产区，平均37年的葡萄树龄14公顷园地土质是生产优质红葡萄酒的王牌和关键。其中赤霞珠5%，梅洛90%，品丽珠5%。《波尔多新闻》杂志曾评价道：在杯中欣赏完它黏稠、润亮的酒裙之后，在口中体会到一种细致内敛的果香，接着，泛起一丝同样美妙的内敛木香。果味纯正，单宁在口中留下丝绸一样的润滑口感。葡萄酒传媒将它评为波尔多性价比最合理的葡萄酒之一。



吉高特酒庄外景

波尔多右岸的酒窝

波尔多南部的吉隆河，与它北部的多尔多尼河，在玛歌村庄，与其对岸的布尔格山丘间汇合，形成吉隆河，向西北方前行，流入大西洋。法国波尔多地区，河水把土地分为三块，法国人以吉隆河为界，把密布在两岸的大小葡萄酒庄分为“左岸”和“右岸”，而夹在两河源头的利布恩——亦被称为“两海之间”的地区，则显得“无依无靠”。

记者◎黑麦

说起波尔多，人们首先会联想到绵延左岸 80 公里的梅克多产区，和那里的上百家酒庄。其间，散落着一些古堡，这些始建于几个世纪前的地标性建筑，无疑成了今日法国葡萄酒的卖点。世界知名的葡萄酒庄大多汇聚于此，这里的葡萄产量高、品质佳，往往最早收到来自各国买家的订单，使其它地区的酒庄

分外眼红。

犹如把巴黎一分为二的塞纳河，波尔多的左岸和右岸呈现出截然不同的特点，彼此壁垒分明，固执地坚守着自己的土地精神，因此，法国人把两岸看做两个世界。然而，左岸的梅多克并不是法国葡萄酒的代名词。与商业化、市场化的左岸酒区不同的是，右岸的葡萄庄园表现出更为自然的文化特征，右岸的葡萄往往比左岸成熟得早，却更经得起

酿造和珍藏。作为波尔多葡萄酒的发迹地，河右岸的人，用天生的丘陵地貌，塑造了葡萄酒中的风土哲学。

离开左岸“重镇”

右岸的法定产区布拉依山丘（Côtes de Blaye），与布尔格丘相邻，形成 9000 公顷的葡萄园，自高卢罗马时期，便开始大面积种植葡萄。虽然布拉依的大多

数葡萄品种在数百年中逐渐得到改良，却仍在成酒中带有几分粗犷的味道。然而，吉高特酒庄以拥有“可口”的葡萄著称。1868年，吉高特酒庄便被誉为法国名酒，被称作“马里昂村最好的酒庄”。在1870年出版的《波尔多和葡萄酒》中，吉高特葡萄酒亦被称为第一中级名酒。

“我必须强调，马里昂是布拉依山坡地区生产高档葡萄酒的最好区域。”庄主克里斯托弗（Christophe Reboul-Salze）在接受本刊记者采访时，严肃地为他的葡萄酒辩护道，“1938年时，1924年的吉高特葡萄酒在英国艾利（Avery）葡萄酒公司的售价是36先令，而当时，白马酒庄的1919也只不过高出了我们10%的价格——售价39先令。直到现在，艾利公司依旧深信吉高特葡萄酒的质量，并且担任了我们葡萄酒在全英的唯一批发商。”

克里斯托弗50来岁，他多次自嘲道，自己花白的头发记录了葡萄园里每棵植株的情况。在非农耕时节，他喜欢一个人在葡萄园里散步，克里斯托弗讲法语时总是面带微笑，但是每当他一本正经地聊起“葡萄经”时，缓慢的法式英文使他从一个农户变成一个严谨的商人。

他出生在法国中部的奥夫涅，“数十万年历史的火山活动，形成了今天奥夫涅的地热和优质矿泉水”。他并不否认清澈的水质赋予了他灵敏的味觉。14岁时，克里斯托弗曾在波尔多的的一所寄宿学校学习，并结识了一位好友，每到暑假，他常被邀请到朋友家做客。“他家在梅克多有个葡萄园。”克里斯托弗对本刊记者回忆道，“我记得那家人的餐桌上从来没有摆过白水，就这样，我偷偷地学会了喝葡萄酒。”

不久，小克里斯托弗竟迷恋上了餐桌上的氛围，以及各种口味葡萄酒的味道，并能从中分辨出它们的葡萄品种，“这时的我，还不满18岁”。高中毕业后，他如愿考上了波尔多大学的葡萄酒鉴赏课程，于1989年完成学业。5年后，摇身一变，成为法国葡萄酒批发集团的一名股东。

“90年代，当我萌生做一位酒庄庄主的念头时，并没有足够的现金向银行

申请贷款。”克里斯托弗说，于是他打电话给家人和朋友，“我向他们解释，我多么需要这一笔资金，因为我相信我会做出波尔多地区最优秀的葡萄酒。”他用预售未来5年成酒的方式，筹集了比预期更多的资金，终于在1997年，真正拥有了第一个葡萄酒庄——玛埃舍（Château Les Grands Marechaux）。1999年，第一个酿酒季的成功令他兴奋不已，“我不由自主地开始寻找新的庄园”。

然而，同年的一次车祸，让他永远地失去了自己的女儿。几个月后，伤心欲绝的妻子提出希望一家人迁到乡下去生活，在买下了吉高特酒庄后，克里斯托弗带着对旧时的眷恋，举家搬出了波尔多市区，迁至右岸的吉高特古堡。

有生命的葡萄酒

吉高特始建于18世纪，距今已有300年的历史，19世纪时，这座城堡还只是一个葡萄酒酿造工厂。“酒庄的史料信息都存储在马里昂市长的公馆里，但不幸的是，它们在一场大火中全被烧毁了。”克里斯托弗告诉本刊记者，他翻阅了有限的资料得到结论，“我们是自1890年后的第四任庄主”。

克里斯托弗并不奢望酿出轰动右岸的葡萄酒，他知道那并不现实，然而，他立志做出吉高特城堡有史以来最好的葡萄酒。经过深思后，他决定用自己女儿的名字，命名酒庄产量最高的一款酒——Cuvee Viva，他希望女儿的生命，在他的事业中延续。“我知道这是一个大胆的尝试，直觉告诉我，我必须做出令人满意的葡萄酒。”

“第一年的工作是极其细致并且艰苦的。”克里斯托弗回忆说，“那一年，我们倾注了所有的精力对葡萄进行筛选，和设备改良，试图用最接近绿色食品的生产方式。酿造葡萄酒是家庭的事业。”从采摘季开始，除了上学的孩子，全家人都会参与采摘、酿酒的过程中。

19公顷的葡萄园，对新庄主来说，是个挑战。幸运的是，克里斯

13 | 推荐酒

德国蓝冰王

Kirchheimer Romerstrabe
Scheurebe Eiswein

产地：德国，法尔兹
酒庄：威特驰酒庄
年份：2001年
价格：345元



推荐人：马会勤

中国农业大学农学院副教授、南非 Stellenbosch 大学葡萄酒生物技术学院博士后

推荐词：常用的冰酒品种是雷司令和维代尔，施埃博（Scheurebe）是德国法尔茨地区的本地品种，有雷司令和西万尼的血统，与雷司令和维代尔酿造的冰酒略有不同。冰酒是残糖极高的种类，这款酒适合做餐后酒，香气中有桃子、杏、西洋梨的风味，入口很干净，而且酸度平衡得很好。好的甜酒和不好的甜酒的区别在于香气的复杂性、层次和持续性，及酸和甜的平衡感，酸度要深、活跃，而又不尖刻，这种平衡需要一种类似走钢丝的技巧，甜酒还要做得干净，特别是在尾味和回味上，不高级的甜酒，往往到这里就会露出脏兮兮的尾巴。

14 | 推荐酒

1884 马贝克陈酿干红葡萄酒

1884 Malbec Reserve

产地：阿根廷，门多萨省
酒庄：艾斯克尤维拉酒庄
年份：2007年
价格：350元/瓶



推荐人：叶中强

1949会所营运总监

推荐词：1884马贝克陈酿干红葡萄酒（1884 Malbec Reserve）来自阿根廷的门多萨省（Mendoza）的艾斯克尤维拉酒庄。门多萨省因靠近智利的圣地亚哥，几近完美的气候使其成为阿根廷最著名的产区之一，其最为瞩目的葡萄品种则属于由法国农业专家成功引进的马贝克。艾斯克尤维拉酒庄的创始人 Don Miguel 先生19岁由西班牙移民至门多萨，并于1884年着手筹建酒庄。手工采摘3月最后一周和4月第一周的马贝克葡萄，在法国橡木桶内酿造4个月，又在美国橡木桶内酿造4个月而成的1884马贝克陈酿，呈现出高贵的深紫红色，果香醇厚，配有红李子的芳香，酒体平衡，柔滑且集中的单宁味道，回味颇为隽永。推荐配菜：烤鸭、黑椒牛柳及口味偏重的菜式。



15 | 推荐酒

银色高地阙歌红葡萄酒
Silver Heights "The Summit" Red

产地：中国，宁夏
酒庄：银色高地
Silver Heights
年份：2007 年
价格：350 元

推荐人：**Nicolas Carre**
荐酒师

推荐词：这款酒堪称是我的年度最佳收获。我怀着惊喜之心与酿酒师高源进行了交谈，这位年轻而充满激情的女性是以精益求精的心态去酿造这款酒的。选用的葡萄来自一座用西夏王陵的石板铺覆的葡萄园，是冒着霜冻的危险，在秋末冬初葡萄完全成熟的时候手工采摘而得。为了提取色素和单宁，采摘下来的葡萄在进行发酵前要在原汁里浸泡一个星期。经过法国橡木桶的陈酿，这款酒带着新鲜浆果、辛香和烤肉的香气，酒体饱满，单宁细腻，入口后余味绵长。是一款具有陈酿潜力的美酒。



16 | 推荐酒

喜悦珍藏红葡萄酒
Cune-Reserve

产地：西班牙，里奥哈
酒庄：C.V.N.E.
年份：2004 年
价格：351 元

推荐人：**申强**
富隆酒业

推荐词：C.V.N.E. 是西班牙的国家性品牌，拥有 120 多年的历史，所产的葡萄酒有很高的性价比。旗下有 7 个不同系列，其中喜悦被誉为“西班牙高级别酒的必选系列”之一，是非常地道的西班牙好酒。这款喜悦珍藏浓郁的果香中带有莓子和红色水果的味道，橡木桶的培养赋予了酒体微微的辛辣味。单宁平衡，精致复杂，而后味持久，充分体现了西班牙酒的风格。2008 年 6 月获《品醇客》世界葡萄酒评比（Decanter World Wine Award）银奖。

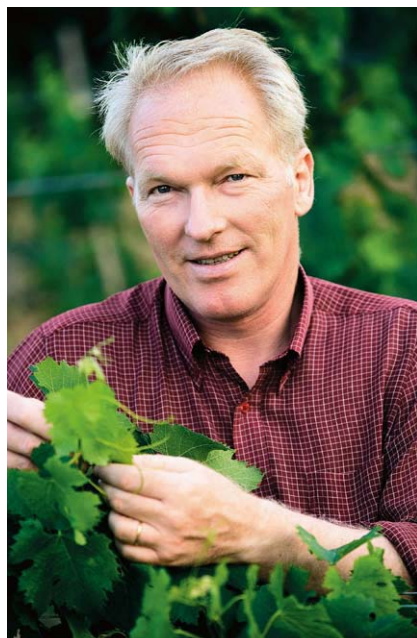
托弗找到了全世界最优秀的酿酒顾问——史蒂芬·杜胡隆夫（Stephane Derenoncourt）。史蒂芬通过品尝葡萄汁，选择了当地的橡木桶，并按照坡度和土壤条件确定了每一年的采摘时机。正是由于史蒂芬的参与，吉高特才有了特别的发酵方式，史蒂芬认为，发酵工艺中的每一个细微环节，都会对红酒的陈酿质量产生不可更改的影响，制造人工的发酵小气候，用以确保最优环境，才会使葡萄酒达到最上乘的品质。他说：“6 到 8 年的发酵期之后，吉高特的酒香中最浓郁的是黑松露的味道。由于吉高特葡萄酒陈年时间长，因此成酒至少可以保存 20 年。”

“目前，Cuvee Viva 是我们的第一品牌酒，年产量 7 万瓶以上，占我们全部产量的 3/4。”克里斯托弗说，“这是一款极其优雅的酒，犹如我家人温和的性格。”在《波尔多新闻》杂志，这款酒被评价为：“在杯中欣赏完它黏稠、润亮的酒裙之后，在口中体会到一种细致内敛的果香，接着，泛起一丝同样美妙的内敛木香。果味纯正，丹宁在口中留下丝绸一样的润滑口感。售价较为低廉，称得上波尔多地区性价比最好的葡萄酒之一。”

右岸，梅洛的天堂

葡萄的品种和土壤的结构限定了右岸葡萄酒特色，在右岸，种植面积最大的葡萄品种便是梅洛，有时可高达 70%。由于右岸多以山丘为主，黏土和石灰石地块都密集在山坡和土丘上，而梅洛的适应能力也是酿酒葡萄品种中最强的一种，因此，法国人把右岸称作“梅洛的天堂”。

法国人信奉“风土哲学”，他们坚信上帝创造世界时把酿酒的责任交付给法国。克里斯托弗说，吉高特酒庄的名誉，归根结底，是由独特的土质来支撑的。在园地表层是 1 米厚的黏土，砾石和硅质岩混合的土壤，继续深入，则是 1 米厚的石灰岩层，然后是 60 厘米厚的黏土层，最后是 60 厘米厚的石灰岩基岩。“这种土层是独一无二的，它遍布我们整个园地，因此吉高特的葡萄园能够经受任何艰苦的环境和天气。与河对岸改良过



吉高特酒庄庄主克里斯托弗

排水条件的梅克多产区相比，这里更接近自然。”

法国人常说的“terroir”并不是简单的风土气候，而是一个限定地区内宏观与微观环境的结合，以及某一种葡萄植株在其土壤中的表现。克里斯托弗说，每个地区都有一个“terroir”作为区域标签，犹如我们的 DNA。“因此，世界上绝不会有‘terroir’相同的地区，即便成酒是在某种巧合的条件下极其相似，下一个年份一定会有一支发生改变。”他说，每一个伟大的庄主和酿酒师都会把优质的成酒，看做“terroir”的功劳，“因为我们相信，敬畏自然力，才可以品尝到它赐予的神秘礼物”。

葡萄对生长环境十分挑剔，在吉高特酒庄，用来酿酒葡萄的平均树龄为 35 年，葡萄的收获主要由人工采摘，人工分选。“酿酒就像是一种进化的过程。”克里斯托弗告诉本刊记者，“酒的发酵是在混凝土罐里进行的，用以保持最完美的湿度和温度，其中的大部分葡萄采用传统压榨，剩余部分使用机械压榨，为的是口感上的丰富。经过 20 天控温浸渍，在可控温酒桶里进行苹果乳酸发酵，之后转入橡木桶中使其成熟。”克里斯托弗很喜欢威廉·扬格对葡萄酒酿造的评述：“一旦把葡萄压

榨后，它便由水果变成了一种动物，因为成酒后，葡萄便有了生命。”

2003年的酿酒季，吉高特酒庄酿出了城堡有史以来最好的葡萄酒。“气候是不断变化的，但是土壤结构是不会发生改变的。”尽管克里斯托弗偏好酒精度更高的葡萄酒，他也曾多次准备加种赤霞珠品种，以得到更高的糖分，但终以放弃收场。他说：“非常遗憾，这里的温度就是这样，梅洛比赤霞珠更喜欢布拉依山丘，我们只好尊重它们的选择。”吉高特园地里被砾石和黏土覆盖的土壤，为葡萄藤提供了它们所必需的空气和水分，“夏末丰收后，我会立即在葡萄藤下加一些泥土，以保持水分，进入冬天，植株被收藤入土，以防止冻害”。克里斯托弗说：“现在，梅洛占了90%的土地，其余的是赤霞珠和品丽珠。”近些年，右岸的夏天较短，并不是每一季的赤霞珠都可以完全成熟。“况且，大部分赤霞珠的年龄超过了60岁，许多藤条开始遗失，因此，所有的赤霞珠，都在这个酿酒季结束后被拔掉，下个酿酒季将不会再有赤霞珠了。”

喂不饱的“干杯市场”

北京建国门使馆区的一栋写字楼里，交远通达商贸公司总经理王国庆，正在着手准备2010年的世界葡萄酒采购计划，其中包括了法国吉高特酒庄的3个集装箱葡萄酒。他回忆了2004年的欧洲红酒交易会上，第一次品尝吉高特葡萄酒时的情景：“这是一款富于变化的葡萄酒，酒的结构趋于平衡，价格又非常合理，于是在第一时间，我找到了庄主，并与其签约。”从2009年的营业收入报表看，3200万元的营业额比2008年超出近40%。“我完全没有想到这一年的葡萄酒这么好卖。”他说，“尽管2005年以后，澳大利亚、智利、阿根廷等新兴产区的葡萄酒市场所占的比例越来越大，但是中国目前对法国红酒的消费仍保持稳定的增长。”

经济危机后，全球的葡萄酒销售呈明显萎缩的态势，但是在亚洲国家，特

别是东亚地区，中国和日本的葡萄酒需求仍旧处于上升阶段。2009年初，中国已经超越日本，成为亚洲第一大葡萄酒消费国，有数字表示，今后3年，中国将成为全球第七大葡萄酒消费市场。相比之下，由于消费热度的锐减，美国葡萄酒销售额出现了15年以来的首次下滑。“于是，很多波尔多的葡萄酒庄开始将目光转移到东亚市场，在媒体的造势下，2009年的葡萄酒消费再度被炒热。”王国庆说，“相应地，也带动了一部分国产酒的兴起。于是，法国、新世界、国产葡萄酒，在中国市场中，形成了三足鼎立的局面。”

2009年的酿酒季，是波尔多近年来葡萄酒质量最好的年份，两岸酒庄纷纷接到了大量的期酒订单。“2009年初，由于经济危机的影响，葡萄酒的价格跌落了。不过由于中国市场对波尔多红酒的大量需求，6月份开始，价格很快就回升了。”克里斯托弗认为，传统酒庄的葡萄酒升值潜力是可以考量的，随着年份的增长升值空间也会越大。波尔多和勃艮第的葡萄酒就是最好的例子，特别是拉菲、拉图等顶级酒庄的葡萄酒，从2002年至今，价格增长了几倍甚至十几倍，在新兴的葡萄酒消费国中，多数消费者只是在盲从地消费品牌和宣传，克里斯托弗用“干杯市场”来概括这一现象，他说：“中国和日本等国家的中、高端葡萄酒需求量，往往大于普通餐酒的需求量，这说明，真正的消费级葡萄酒还没有进入那些市场。”

克里斯托弗认为，在新世界葡萄酒国家中，品质上乘的葡萄酒十分稀少，而且通常价格略有虚高。“我曾多次和我的朋友、客户打赌，比较波尔多地区的葡萄酒和同等价位的新世界酒，盲品时，波尔多葡萄酒总占上风。在新世界酒区，虽然有充足的水果和大面积的树林，但是酒品的酸度与甜度平衡得不好，而且不利于消化。有些刚开始喝红葡萄酒的人可能会喜欢新世界葡萄酒的口味，但他们迟早会发现波尔多红葡萄酒的妙处。”

克里斯托弗每年都会来中国的葡萄

酒超市考察，有时也会钻进酒窖甚至餐厅，观察喝酒的人，他告诉本刊记者：“我发现，中国人喝酒时，总喜欢干杯，并且一口喝下很多。”克里斯托弗认为，在中国，品酒还没有成为一种习惯，他说：“这个市场并不缺酒喝，适合大众的、高性价比的葡萄酒不多，所以没有人会在意酒的味道。中国的葡萄酒消费越来越大，当喝酒的人都养成了干杯的习惯，这将是一个难以填满的市场。”

“产量小，口味独特，受车库酒庄影响大，是波尔多右岸的显著特点。这类酒不单口感富有个性，而且易于消化。”克里斯托弗终于搬出酝酿已久的“法兰西悖论”，在他看来，中国就像20年前的美国，消费者在葡萄酒中找到了有机生活的捷径，“我不知道未来的吉高特会不会扩大在亚洲的市场，但可以肯定的是，右岸传统葡萄酒，会在AOC的光环之下，成为一种公认的饮品。”■



葡萄酒twitter

09

葡萄酒随着岁月增加而改善。酒越陈，我越喜欢。

——佚名

不同的葡萄酒，寿命长短也不同。法国的博若莱酒（Beaujolais），保存期也就半年；波尔多一些名庄的红葡萄酒（如马尔戈城堡），上百年也没熟透。一般认为，白葡萄酒因为单宁含量少，抗氧化能力稍差，不如红葡萄酒耐放。但是勃艮第出产的很多白葡萄酒，都具有10年以上的贮存能力。

10

人类的灵魂与他们的葡萄酒和上帝的仁慈为永恒而生存。

——詹姆斯·比安卡曼诺
(James Biancamano)

圣保罗致科林人的使徒书为基督徒们纪念耶稣“最后的晚餐”提供了第一手的资料：“我已感受到主耶稣，同时也传给你们。在主被出卖的那一夜，主耶稣在感恩之后，他将面包切开说：‘拿去，吃吧。这是我的身体，为你们而碎，你们要经常吃面包来纪念我。’然后他端起酒杯，饮了一口，说，‘这是我的血液，为你们而流，你们要经常喝酒来纪念我。’”



17 | 推荐酒

鲁芬诺酒庄雷欧精选基安蒂红葡萄酒

Ruffino Chianti Superiore
IL Leo DOCG

产地：意大利，托斯卡纳
酒庄：鲁芬诺酒庄
年份：2007年
价格：370元

推荐人：叶中强

1949会所营运总监

推荐词：来自意大利中部托斯卡纳产区(Tuscany)的鲁芬诺酒庄(Ruffino)是由堂兄弟Ilario和Leopoldo Ruffino二人，于1877年在离佛罗伦斯20公里的Pontassieve建立，并在1913年被Folonari家族收购。托斯卡纳在意大利中部，多丘陵，阳光充沛，气候温和，适合葡萄酒生长，它的葡萄酒总产量虽然比意大利北部的几个产区小，却以酿造上好葡萄酒闻名。这款鲁芬诺雷欧精选干红葡萄酒选用桑娇维塞(Sangiovese)葡萄酿制，亮红的糖带来新鲜成熟的红果果香与糖浆的甜蜜，香气馥郁迷人。入口带着略微的樱桃和渐浓的黑胡椒味，酒体适中，回味柔和而持久。酒体呈红宝石般的色泽，新鲜成熟的红果果香与坚果香气馥郁迷人。口味略带樱桃与黑胡椒味道，酒体适中，回味柔和而持久。推荐配菜：鹅肝、口味适中的乳酪及红肉类菜肴。



18 | 推荐酒

玛姆红带香槟

G.H. Mumm Cordon rouge

产地：法国
酒庄：玛姆酒庄
年份：不详
价格：380元

推荐人：耀阳

藏红花行政总厨

推荐词：19世纪，起泡酒风行欧洲，于是德国酒商Mumm家族也搬到汉斯来凑热闹。作为G.H.玛姆酒庄的杰出酒艺的旗舰产品，玛姆红带香槟酒清新、浓郁及无可挑剔的味觉稳定性令人惊讶。这是G.H.玛姆酒庄葡萄园出产的丰富与细腻相结合的标志香槟酒，自1876年起就佩上了著名的红带，随后更成为该酒庄出色的精神理念之象征。这也是乔治·海曼·德·玛姆的著名格言“只要最好的”之最佳体现，代表了G.H.玛姆酒庄的知识技艺和专业热忱，玛姆红带今天已经成为香槟酒的标志之一。



2009年11月19日，博若莱新酒抵达纽约

2009，一个被赞美的酒年份

按照传统，每年11月的第三个星期四，博若莱(Beaujolais)当年的新酒就会如期到来。据说2009年的酒入口就能感觉到它的特质和气息，这种感觉被如此描述着：“美妙的气息在口中回味悠长，随后就体味到圆润和辛辣味，优雅和柔滑的单宁共存，2009年份的葡萄酒果然是近50年来最为出色的博若莱葡萄酒。”

主笔◎李三

“2009年是一个炎热的年份，特别是在葡萄成熟的关键生长期，5月的天气给了葡萄充足的能量，6月的雨水使得土壤有很好的墒情，接下来的7月、8月除了有数的几次暴雨，稀少的降雨让葡萄园既没有菌类也没有寄生虫，这真是一个完美的收获！”波尔多葡萄酒协会的人员多次说，2009年将成为历史上最好的年份之一，2009年的酒无论从色香、色泽、口感以及饱和程度，还是从质量甚至数量上都不逊色于已经

非常出色的2005年，从某种程度上看，2009年可能会超过2005年。

博若莱葡萄酒行业理事会主席多明尼克·卡帕特(Dominique Capart)先生告诉记者：“糖分和酸度趋于平衡，预示着2009年的葡萄酒不同凡响。这一年的葡萄酒特别适合窖藏，十五六年后，我们依旧能尽情享受2009年的博若莱葡萄酒。”

克林伯瑞集团(Collin Bourisset)建立于1821年，是博若莱地区最古老的酒庄，克林伯瑞在博若莱地区的风车磨坊有5公顷土地，拥有另一处大约7



葡萄酒twitter

11 通过葡萄酒，意外的友谊诞生了。
——英国诗人约翰·盖伊
(John Gay) “The squire and the Cur”

唐代医生、著名诗人王绩自称“五斗先生”。他在《题酒家五首》(一作《题酒店壁》)中写道：“竹叶连糟翠，葡萄带曲红。相逢不令尽，别后为谁空。”这被今人看做是一首十分得体的劝酒诗。

12 加利福尼亚的葡萄酒工业应该醒醒了。过去，加利福尼亚的葡萄酒交易占到美国的90%，现在却降到74%，这一数据包含餐馆和其他所有卖葡萄酒的场所。

——米凯拉·罗德诺(Michaela Rodeno)
St.Supery 葡萄园和葡萄酒厂总裁

加州餐酒协会数据显示，自2008年9月起，加州葡萄酒遭遇了15年来首次销售额持续下降。尽管销售额下降，2008年加州葡萄酒的总销量却增加了1500万加仑。这是因为中档葡萄酒销量却剧增，尤以价格在5到10美元之间的葡萄酒销售最为火爆。

公顷土地的绝对管理权，葡萄植株平均年龄有40岁。克林伯瑞集团总经理伯特兰·库柏(Bertrand de Cuyper)先生接受了本刊专访。

三联生活周刊：你从何时开始从事这一行业？你认为它有什么特别之处？

伯特兰：我从1987年起为博若莱工作，对我来说，认识不同的气候条件和感受各种风土带来的差别，再结合生产和酿造技术，酿造出高品质葡萄酒，是从事这一行业最为珍贵的感受。

三联生活周刊：你倾向于开发新的酿造技术，还是坚守传统的酿造？

伯特兰：我不做非此即彼的选择，我们是两者兼顾。对于博若莱新酒和博若莱村庄酒，新技术可以降低成本，同时有利于葡萄健康地成熟，但对于更为珍贵的酒庄酒，我们则用传统技术，人工采摘葡萄果粒，使用橡木桶陈酿，以便更好地表现风土特征和强烈的个性。

三联生活周刊：你对2009年这个酒年份如何评价？

伯特兰：一个非凡的年份！人们更加相信，所有以“9”结尾的都是非凡而神奇的，酿酒师们早就跃跃欲试了，尽管经济环境还没有走出低迷，但博若莱从没有像现在这样雀跃和自信，如今的博若莱葡萄酒已不仅是“轻盈而果味特征独特”，它拥有了更多的选择。

一般说，当年的葡萄采摘，会直接影响到葡萄酒的品质，如果葡萄产量小，健康状态良好，我们就会获得更优质的葡萄酒，2009年就是这样一个非凡的年份。

三联生活周刊：你如何看待中国的葡萄酒市场？

伯特兰：中国葡萄酒消费市场潜力很大。我们的葡萄酒口感清爽，酒精含量不高，在市场推广方面，如今众多消费者还停留在根据价格选择葡萄酒，这对法国葡萄酒的总体形象是相当不利的。博若莱葡萄酒行业理事会主席先生曾经表达过这样的愿望：想把中国变成像日本一样喜欢喝博若莱新酒的国家。■

19 推荐酒



圣歌干红 Salmos

产地：西班牙，贝利奥拉
特法定产区
酒庄：桃乐丝
年份：2006年
价格：392元

推荐人：申柏途(Alberto Fernandez)
桃乐丝酒业(Torres)执行合伙人

推荐词：2006年的圣歌干红气味的芬芳，有清新的矿物质气息，其口感华丽圆润，但非常细腻，余味持久，它在来自法国橡木桶细腻的香料和烧烤口感的背景下，显现出果酱的味道，非常易饮。食物搭配：野味和红肉类菜肴。

20 推荐酒



美蕾酒庄卢比刚红葡萄酒 Meerlust Rubicon

产地：南非，斯特连博斯
Stellenbosch, South Africa
酒庄：美蕾酒庄
Meerlust
年份：2004年
价格：397元

推荐人：赵凡

意大利葡萄酒生产协会中国代表处首席代表、典藏阳光葡萄酒文化传播有限公司总顾问

特点：被誉为南非最卓越的酒商之一的美蕾酒庄位于距斯特连博斯南部15公里处，自1756年历经8代继承人，一直为迈伯勒(Myburgh)家族拥有。作为南非杰出的酒庄，美蕾充分利用自己的经验与智慧以达到最高标准，是公认的酿制世界级佳酿的酒庄。波尔多风格的卢比刚体现力量与优雅完美结合，这类葡萄酒带有令人难忘的丰饶、浓郁、厚重和大气，一般由颗粒小、皮质厚的红葡萄酿制而成，从而具有强劲的单宁和浓郁的色泽。此酒系一款波尔多风格的美酒，2004年份富含葡萄干、黑醋栗及黑巧克力的口味及芳香，萦绕着一丝烟草的清香。单宁强劲，与浓郁的果味达到完美平衡。此酒即刻饮用颇为美味，也可窖藏5年或更久之后享用。



从罗纳河谷到勃艮第

在这片更具法国传统风范的地区，葡萄酒其实更接近一种家酿的土产，正如我们四川家家必备的自腌泡菜。



(Tornatore Stefano 摄)

罗纳地区被葡萄园簇拥的 La Roque sur Ceze 村庄，被评选为法国最优美的村庄之一

记者◎王星 摄影◎张雷

“葡萄酒的力量足以填满一切真理、知识与哲学的灵魂。”在他那本充满了各种雅致絮叨的《恋酒事典》(*Dictionnaire amoureux du Vin*)中，贝尔纳·皮沃(Bernard Pivot)郑重引用了波舒哀(Bossuet)的这句话。

波舒哀全名“Jacques-Bénigne Bossuet”，17世纪法国神学家，路易十四的宫廷牧师，以雄浑华丽的布道辞出名，号称法国历史上最卓越的演说家。引用这样一位“脱口秀”鼻祖对葡萄酒的赞颂，对于出身法国博若来(Beaujolais)的酒农之家，后来以文化评论及主持书评脱口秀节目著名的皮沃来说是顺理成章的。在自己的电视节目里，皮沃总会给接受采访的各界文化名人准备几瓶好葡萄酒，然后静观受访者如何在微醺到大醉之间自由发挥。在他的《恋酒事典》里，皮沃同样没有放过那些在法国历史上可能与葡萄酒有些八卦的文化名人。

多亏皮沃的提醒，我知道了：伏尔泰堪称头号馋酒鬼，但“给朋友喝挺好的博若来，自己躲起来喝勃艮第”；孟德斯鸠以《论法的意志》一书留下身后声名，活着时其实是靠卖自家波尔多酒庄里的葡萄酒为生，他在“葡萄酒的酿造与交易中展现了同样的智慧与热情”，收入颇丰，以致“在思想与生活上得到极大的自由”；与孟德斯鸠相仿，同样坚持左手笔耕、右手农耕的是政论作家、希腊学学者库里耶(Paul-Louis Courier)，他的葡萄园在卢瓦尔河谷，他署名时甚至将“葡萄酒农”的头衔排在“荣誉军团成员”之前，“在他的眼里，没有任何东西比得上葡萄酒农的威望”；相形之下，1952年的诺贝尔文学奖得主莫里亚克(François Mauriac)则有些“败家”，他继承了自家在波尔多与著名的伊更堡(Yquem)毗邻的酒庄，却从未为发扬推广自家的葡萄酒尽过力，他在文字中称颂“葡萄嫩枝在壁炉里燃烧的气味”，但很少提到葡萄农的工作，曾有葡萄酒出现在他的小说里，只可惜也是邻家的：“从前的夏天在伊更堡的酒瓶里燃烧，逝去年代的夕阳染红了格吕欧-拉罗斯堡(Chateau Gruaud-Larose)。”总而言之，感谢皮沃，让我得以在真正抵达法国之前先窥了一下这些法国名人的私家酒园子，也明白了葡萄酒于法国人其实并不意味着一种“产业”，而更接近一种家酿的土产，正如我们四川家家敝帚自珍的自腌泡菜。

真正可能与我的旅途直接相关的是拉马丁(Alphonse de Lamartine)，这位诗人是勃艮第南部3个城堡酒庄的主人。拉马丁对葡萄园营收的关爱不亚于他对诗歌缪斯的热情，只可惜天生不会算账，总做赔本买卖。但是，这并不妨碍法国人后来专门以这几处酒庄为卖点推销所谓“拉马丁朝圣之旅”。

不过，这并不是我这次旅程的线路，而且与拉马丁邂逅也是旅程后半途的事。旅程的第一段是在罗纳地区(Côtes du Rhône)，随后才是勃艮第(Bourgogne)。

罗纳产区：葡萄配比的魔术



让－米歇尔的嗓音与 Condrieu 白葡萄酒一样甜润



Condrieu

松花蛋和汤

在罗纳遇到的第一个与葡萄酒有关的人倒不是酒农乃至酒商，而是来自罗纳酒业联合会（Inter Rhône）的吉获（Jean-Michel Guiraud）。

“请叫我让－米歇尔。”刚做完自我介绍吉获就这样谦虚地建议道。省却姓直接称呼名，这自然是为了表示亲近，事实上，让－米歇尔的和蔼可亲早在我们见面前就已充分体现过。

协助我们此次葡萄酒之旅的是来自安鼎公司（Anding Company）的达曼（Valérie Tamman）女士。达曼有一个中文名字叫“李雪”，曾在巴黎法国国立东方语言与文化学院学过中文。在整个旅途中，李雪担当了我们的翻译乃至司机。

从巴黎乘火车到里昂，随后在罗纳



“北部，南部。同样是罗纳产区，北部，南部，完全不同。”几乎整个晚餐期间，让－米歇尔都在幽幽教诲着这条“南北原则”。



季风与地理条件造成的气压差成就了罗纳产区南北完全不同的种植条件

地区城镇间穿梭的旅程便靠汽车完成。当晚投宿的小镇名叫 Condrieu，距里昂约 40 分钟车程。品酒之旅尚未开始，故而“Condrieu”此时在我的概念中还只是一个似曾耳闻的产区名，而不是未来几天时常滑动在舌尖的那种带有独特杏干香味的白葡萄酒。一路上与我们相伴的是电话中不时传来的让－米歇尔的问候。“火车晚点了？会晚到一些？不必着急。”让－米歇尔的嗓音与今晚我们将相遇的 Condrieu 白葡萄酒一样甜润。

真正见到让－米歇尔时夜幕已降临。让－米歇尔身材瘦高，交谈时总会略俯下身，让他本就彬彬有礼的语调显得更加谦逊。法国祝酒时讲究举杯的双方目光相对。面对让－米歇尔，他永远专注于你双眼的目光以及顿挫有致的悠长语调会令人产生错觉，仿佛双方手中总在转动着一杯葡萄酒，而他一直在以各种修辞法为某个没有准备好的祝酒辞做着铺垫，言谈中的迂回闪转总带

着某种不确定的梦幻氛围。

“北部，南部。同样是罗纳产区，北部，南部，完全不同。”几乎整个晚餐期间，让－米歇尔都在幽幽教诲着这条“南北原则”。罗纳产区的南北差异此前也听说过，但所有书面理论都不及真正打开几个瓶塞来得直接。按照“先轻后重”的原则，白葡萄酒首先上场。仔细阅读餐馆的酒单后，让－米歇尔优雅而隆重推出的北部代表是 Domaine Georges Verray Condrieu 2006 “Les Chailles de L’Enfer”。这是 Condrieu 当地拥有近 60 年酿酒历史的一个家族以 40 龄老藤葡萄酿造出的代表作。依据 AOC 法规对 Condrieu 产区酒的规定，以 100% Viognier 葡萄酿造，其中似有似无的杏子气味据说是 Condrieu 白葡萄酒独有的，也确实和随后登场的南部代表 Côtes du Rhône Coudoulets 2008 的混杂果香味截然不同。红葡萄酒中首先登场的是来自南部的 Perrin&Fils Vinsobres “Les

Cornuds” 2007，北部红葡萄酒押后出场倒不是出于位置均衡的考虑，毕竟让－米歇尔选择的是一款能够充分体现北部红葡萄酒厚重感的 Domaine Michel & Stéphane Ogier Côte-Rôtie 2006。“北部，南部，完全不同。”让－米歇尔再一次优雅地强调道。他慢慢转动着手中的高脚杯，间或谨慎地遵照法国酒后驾车的限量抿一小口，更多时间饶有趣味地关注着异乡人眼中、鼻尖乃至最终喝



葡萄酒twitter

13

拿破仑在 1855 年视察波尔多时预言：波尔多将引领法兰西前进……

波尔多位于温带海洋气候区，流过大西洋的墨西哥湾暖流为波尔多带来了温和的气候，周围大片陆地森林更是阻挡了来自西边的季风，葡萄生长最适合的便是这种温和、稳定的气候。



21 | 推荐酒

沃尔维克三部曲
Warwick Trilogy

产地：南非
酒庄：沃尔维克酒庄
Warwick
年份：2003 年
价格：400 元

推荐人：赵凡

意大利葡萄酒生产协会中国代表处首席代表、典藏阳光葡萄酒文化传播有限公司总顾问

特点：沃尔维克庄园位于帕尔和斯泰伦斯之间的美丽河谷中，曾是 18 世纪名为“好成功”（Good Success）的大农庄的一部分。沃尔维克庄园的创始人是亚历山大·戈登陆军上校，农庄易名以纪念他在布尔战争中指挥的沃尔维克军团。庄园现在的所有人是斯坦·拉特克利夫。他在 1964 年购得时，这里连一株葡萄也没有。种植葡萄成功后，他与妻子诺玛决定建造自己的酒窖，酿造具有波尔多款式的红酒。夫妇俩用旧式的红酒酿制法，即用上层葡萄重压挤碎下层葡萄，不用人工优化，让其自然沉淀然后细心转桶。葡萄酒的各独立成分单独酿制，在 266.18 升的酒桶中酿 9~12 个月，最后再调和在一起。1986 年他们推出了沃尔维克三部曲，这是他们首次的经典梅多克款型的波尔多调和酒。这款酒闻起来有深度，成熟，黑色水果香气和复合烟草香，入口丰满、结实，单宁细致回味很长。



22 | 推荐酒

奔富 407
Penfolds Bin 407
Cabernet Sauvignon

产地：澳大利亚
酒庄：奔富酒庄
年份：2005 年
价格：400 元

推荐人：交远通达

推荐词：奔富酒庄一直倡导正确的工艺、正确的葡萄、正确的橡木、正确的装瓶时间和一点耐心，以确保生产出适合所有人口味并获得国际性认可的系列葡萄酒。奔富 Bin407 干红始于 1990 年。深红色中带有墨黑色调，酒气带有黑醋栗、桑果与薄荷的香气，橡木味不明显但似乎略带肉豆蔻与雪松的味道；入口感觉此酒非常活泼且极具风味，单宁结实，后味持久。饮用及配餐建议：最佳配搭为牛肉、鸡肉与羊肉等浓味菜肴。



Inter Rhône 的主席巴里拥有的家传酒窖以 Tavel 酒闻名

下一口后唇齿间对杯中物的反应。

罗纳酒业联合会的官方网站 www.vins-rhone.com 对自己使命的介绍是：“Inter Rhône 代表罗纳坡（Côtes du Rhône）以及罗纳河谷（Rhône Vallée）的所有酒厂及酒商、综合处理所有涉及本地区已经 AOC 认证的葡萄酒的推广、经营以及技术事务。”联合会的主席是克里斯蒂安·巴里（Christian Paly）。让-米歇尔在其中主管通讯联络，但他出面组织的活动往往让人忘却他的“通讯员”身份。“为了迎接新年，我们刚刚组织了一次奶酪、香肠与红酒的配对品尝活动。”让-米歇尔幸福地回忆道，“你知道吗？有人认为罗纳的红葡萄酒与中国的川菜很相配，我准备安排更多的罗纳酒与中餐的配对品尝。”让-米歇尔并非客套，因为 Inter Rhône 对中国并不陌生，甚至还印制有全中文的小册子《关于罗纳河谷的一切》。这本小册子专门指出：罗纳的红葡萄酒“很容易与中餐的白切鸡、罗汉斋、小鸡炖蘑菇等相配”，白葡萄酒可搭配“中式菜肴中的饺子和

扬州炒饭”……至于让-米歇尔自己的偏好——“我认为松花蛋是个挑战。”让-米歇尔遐想道。

2010 年，Inter Rhône 将组团参加在中国上海举办的世博会。“届时我们将组织更多的配对品尝活动。”让-米歇尔眼中充满更多的遐想，但这还不是他最大的梦想。“您知道‘restaurant’（餐馆）这个词的起源吗？”告诉他我听说过这个词始自巴黎街头贩卖的一种据说可以在冷天让人恢复体力的汤之后，让-米歇尔满意地点头：“您知道吗？2010 年是这种巴黎汤诞生 245 周年。我们准备今年在中国组织一场品汤加活动：一大锅原汁原味的巴黎汤，完全按照当年的风俗连续熬制 3 天，在这期间每个人都可以前来品尝。当然，同时还有罗纳葡萄酒的配对品尝。”继而他向我咨询，

“您觉得品汤会在中国自 10 月 1 日开始如何？”我有些不敢置信地询问他是否清楚 10 月 1 日在中国是什么日子，让-米歇尔温柔而无辜地摇摇头，得知是国庆日后，让-米歇尔略微睁大了眼睛，微笑道：“这太妙了。”

就在我们不断地在舌尖摩挲爆破着“soupe”、“pair”等辞令，谈话逐渐笼罩上仿佛瓶中的 Condrieu 酒一样飘忽如浮云的氛围时，不知不觉外面已下起了大雪。这是我们在法国南部遇到的第一场雪，也是我们未来一路风雪交加的酒窖之旅的开始。“多浪漫呀。”让-米歇尔说，眼望窗外，手中仍有酒杯半杯。



葡萄酒 twitter

14

愿我们的爱像上好的葡萄酒一样，随着岁月的流逝而更热烈。

——古英语谚语

罗马历史学家老普林尼（Pliny the Elder）认为公元前 121 年为最好的葡萄酒年份。



菲利普从法国前总统希拉克口中赢得了“法兰西最值得尊敬的人物之一”的称誉



和每个行业一样，葡萄酒拥有自己的守护神



不锈钢与橡木，标准的现代化酿酒模式



吉佳乐酒庄是当地最现代化的酒庄



Ampuis

吉佳乐家族的荣耀

自 Condrieu 出发，北行约 5 公里就到了 Ampuis，这里是大名鼎鼎的 Guigal 家族的酒窖所在地。自进入中国市场之后，Guigal 早已有了自己的标准中译名，所谓“吉佳乐”。

1946 年，吉佳乐酒庄在位处罗纳著名产区 Côte-Rôtie 的 Ampuis 镇创建，历经三代经营后，吉佳乐酒庄已经赢得了“罗纳地区北部最好的酒庄”的

口碑，而第三代经营者菲利普·吉佳乐 (Philippe Guigal) 也从法国前总统希拉克口中赢得了“法兰西最值得尊敬的人物之一”的称誉，满世界尝酒的美国知名品酒师罗伯特·帕克 (Robert Parker) 更将他评价为“最有才能的青年酿酒师”。尤其特别的是吉佳乐家族还拥有一个“城堡命名”。这种在波尔多遍地皆是的命名在 Côte-Rôtie 产区却是唯一一个。为获得这一“尊称”，自 1961 年起开始接手家族事业的第二代“掌门”马塞尔·吉佳乐 (Marcel Guigal) 颇花费了一些心思。

尽管安布依城堡如今号称吉佳

乐家族的总部所在地，真正与酒庄运营息息相关的办公室乃至酒窖仍旧保留在 Ampuis 镇家族祖产原址。进入 Ampuis，几乎是在不经意间就来到大名鼎鼎的吉佳乐酒庄门前。暗橙黄色的建筑外墙与两边的普通村镇建筑浑然一体，除去墙上标志性的“E. Guigal”字样，很难看出这就是当地最大的酿酒厂兼酒商。然而，推开古老的木门，自动为你打开的滑动门乃至星级饭店式的门厅都会提醒你：这是一个历经两代人的努力而力图成为“国际化企业”的酒庄，而第三代“掌门”菲利普不仅曾经在第戎 (Dijon) 和波尔多的葡萄酒专业大学深



23 | 推荐酒

华莱仕 10 年珍藏砵酒
Warre's Otima10

产地：葡萄牙，波尔图
Porto, Portugal
酒庄：华莱仕酒庄
Warre's
年份：多年份调配
价格：439 元

推荐人：申强

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：被视为葡萄牙国酒的砵酒（port）属于加烈葡萄酒，带有浓郁的天然葡萄糖分和酒精，开瓶后可继续保存很长时间。华莱仕酒庄始创于 1670 年，是葡萄牙历史最悠久的砵酒家族酒庄。掌控华莱仕的西明顿（Symington）家族与法国波尔多的武当·罗富齐家族等世界著名酿酒家族一样，都是行业里翘楚。华莱仕 10 年珍藏砵酒由多个年份一起调配而成，平均年份为 10 年。酒体呈现浅宝石红色。香气丰富但柔顺，有坚果香气，还有咖啡和焦糖的味道。口感浓郁，个性优雅。酒体丰满，甜美的太妃糖味道让你爱不释手，余味悠长。曾获得伦敦国际葡萄酒挑战赛 2001 年金奖、2006 年银奖，《醒酒器》杂志世界葡萄酒大奖赛 2007、2008 年银奖等荣誉。



24 | 推荐酒

琼瑶浆荔枝白葡萄酒
A.O.C. Grand-Cru
Gewurztraminer Kaefferkopf

产地：法国阿尔萨斯
A.O.C. Alsace
酒庄：法国涉海酒庄
Domaine Scherrer
价格：458 元

推荐人：沈磊

法国葡萄酒大学葡萄酒与葡萄酒法律硕士

推荐词：香气馥郁充沛，丰富诱人。其中有荔枝、菠萝、香梨、芒果，以及一些花香如玫瑰、丁香，还有蜂蜜、成熟水果的甜香。入口醇厚，酒味结构严谨，浑厚圆润。所有嗅觉感受到的香气，通过味觉都得以加强，而且能发现些许甘草的香味，最后以此款“荔枝”特有的纯净的矿物感收尾。口中余香久久不散，回味犹如刚吃完一颗新鲜的荔枝。饮用温度以 10℃~12℃ 为最佳。可作为餐前开胃酒饮用。适合搭配高档菜肴，尤其是调味料稍重的高档中餐。



与“陈酒灌新瓶”相对，酿造期间吉佳乐酒庄坚持“新酒装旧桶”的原则

造，还拥有个 MBA 学位。

等了四五分钟，自动门打开，从传说中游泳池的所在地走出了菲利普·吉佳乐。菲利普的父亲 17 岁就接手了家族酿酒业，1997 年菲利普接手时也不过 20 多岁。此前从照片看到的菲利普一派“青年才俊”的风范，站在面前的真人头戴棒球帽，围着彩色条纹围巾，身着牛仔裤、休闲皮鞋，也算得上意气风发，只是摘下棒球帽就露出头顶大片花白的头发，而算起来菲利普的年龄应该超不过 40 岁。

首先是参观酒窖。菲利普的英语极标准，举手投足间显示出一种见多识广所练就的有条不紊。穿梭在不同功能的地窖与车间之间，菲利普如同娴熟的导游般把我们引导至各个适合讲解的“景点”前。“不锈钢桶酿造”，“橡木桶保存”，“当然是老橡木桶，酒庄里最古老的橡木桶已经使用了 26 年。较老的橡木桶会赋予酒液更微妙的氧化反应，从而产生更细腻的果香与单宁味”。菲利普一一介绍道。在历史最古老的地窖入口处，墙壁上再次出现了马赛克镶嵌画。菲利普走到镶嵌画前，耐心等我们走近才款款介绍道：“将这幅马赛克镶嵌在这里是为了提醒我们的顾客：自古罗马时代起，本地就已经有了酿造葡萄酒的历史。”

行云流水般的旅程的末尾是品酒室。初见品酒室，最让我好奇的还是圆桌上环绕的四五个不锈钢制的古怪器具，它仿佛一个拦腰折弯了 45 度角的沙漏，漏斗状的开口依次朝向桌外。品酒的常规是：充分在口中体会过酒液的香醇后再将酒吐出来。难道这就是传说中接酒用的“酒孟”？它们的形状实在是让我有些望而生畏：对于我这样的生手而言，能像青蛙吐水一样优雅而准确地将酒隔空射进这几个漂亮但委实开口太小的漏斗，实在是有些不可能的高难度动作。幸好，菲利普把酒拿来的同时也拖来了真正将使用的酒孟，那是一个仿佛用吧椅改造的漏盆，开口与“入射”角度都比桌上那几件小巧玩意体贴了许多。看来与周围的木桶一样，桌上的酒孟也不过是摆设。

至于葡萄酒，菲利普拿来的是两白两红，品酒的标准模式。白葡萄酒分别是 Côtes du Rhône 2008 与 Condrieu 2007，红葡萄酒则是 Côtes du Rhône 2007 与 Côte-Rôtie “Brune & Blonde” 2005。其中那瓶 Côte-Rôtie “Brune & Blonde” 2005 理应称得上吉佳乐家族的代表作，因为 Côte-Rôtie 是吉佳乐家族最早拥有的产区名，使用的葡萄也是吉佳乐家族葡萄园中具



Séguret 的 Mourchon 酒庄

来自苏格兰的麦金利自有一套凌厉的酿酒法。他使用 100% 的 Grenache 葡萄酿造，成品品味直逼白兰地。如此大量地使用个性暴烈的葡萄在当地极其罕见，但麦金利乐在其中。

有代表性的，分别为产自“金坡（Côte Blonde）”的 Syrah 与“棕坡（Côte Brune）”的 Viognier。Syrah 是 AOC 规定 Côte-Rôtie 产区酒必须使用的葡萄，Viognier 的使用倒是有些意思：因为这是一种白葡萄。

Côte-Rôtie “Brune & Blonde” 2005 混杂了紫罗兰与红浆果味道的馥郁香气自然令人难忘，然而 4 瓶酒中给我留下最深印象的却是那瓶 Condrieu 2007。它的气味让我联想起小时候那些蜂蜜蛋糕。姥娘家的点心盒中经常存有这样的蛋糕，在北京冬天的严寒中，它们被冻得有些冰冷但又古怪地显得益发甜蜜。那时偶尔偷吃一块的乐趣是现在再也找不到的，恰如手中这杯 Condrieu 2007，它的气味随着与空气接触氧化而渐次变化，益发如同蜂蜜般

甜润，却再也没有了起初的清新与惊喜：甜蜜，但带着些伤心。

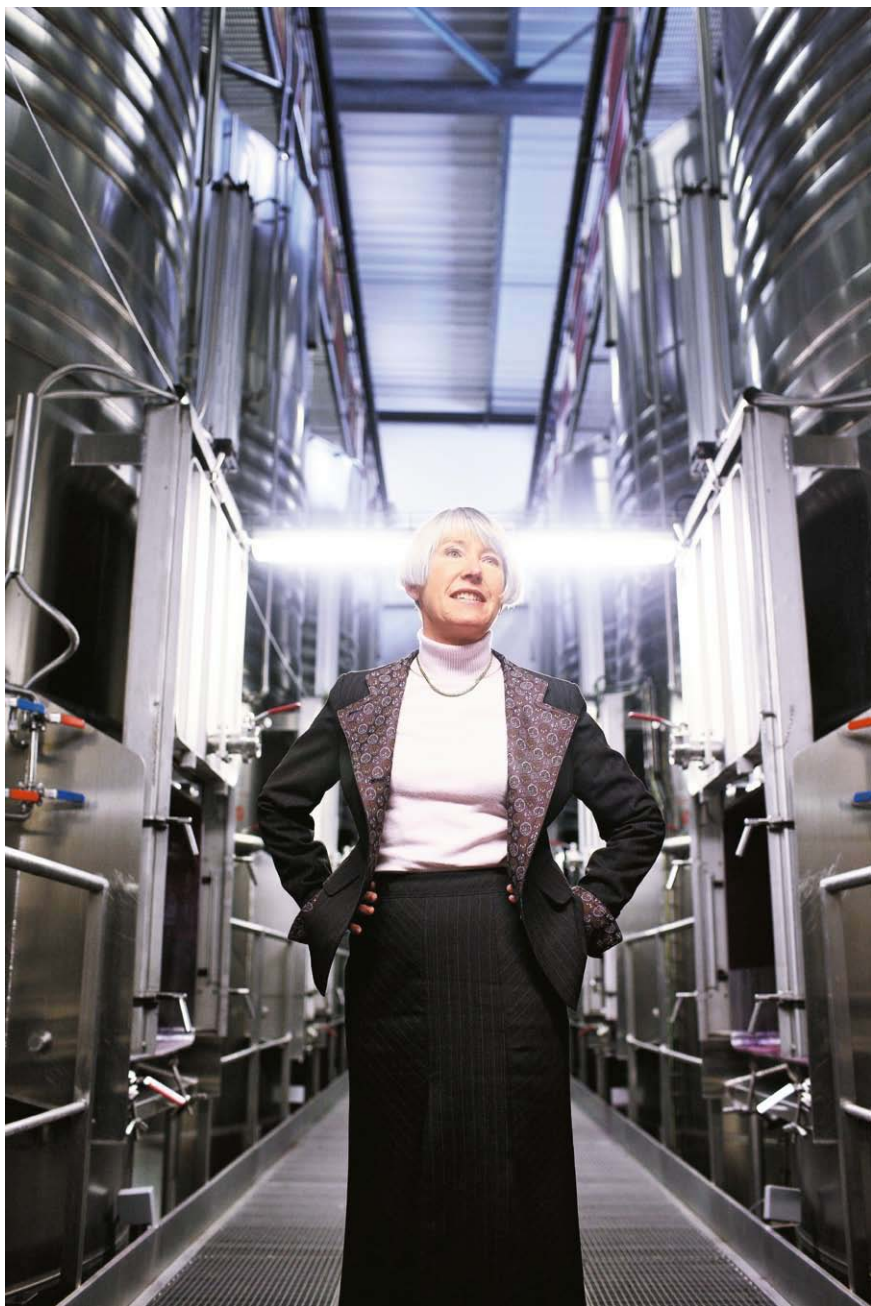
在我捧着酒杯犹豫是否要把这一小口 Condrieu 2007 吐出来时，菲利普被我的摄影师请回酒窖去拍照。菲利普显然是应对这种场面的老手：脱下臃肿的防寒服外套，整理好围巾，坐在酒桶上，尽量微笑着耐心配合摄影师的每一个要求。镜头后的菲利普更容易让人把他与网站、宣传册上那位“最有才能的青年酿酒师”标准照联系起来。吉佳乐家族最著名的标准照之一是菲利普与父亲在雕刻有祖父像的大橡木桶边的合影。刚才在酒窖我也见到了这个著名的木桶，可惜，那时菲利普没有顾上介绍。祖父木桶的对面是那幅马赛克镶嵌画。没错，当时菲利普正等在那里，准备等我们走近，告诉我们：“自古罗马时代起……”



葡萄酒 twitter

15 美国知识分子克里夫顿·费迪曼说：抿一口酒，就是在品尝人类历史长河中的一滴甘露。传说中的迈达斯国王（King Midas）将身边所有的东西都变成了金子，并被活活饿死。不过考古学家在他的坟墓中却没有找到一片金子。其中最接近金黄色的东西是青铜酒器中的液体残余——一种蜂蜜酒、葡萄酒和啤酒的混合物。

16 《古兰经》告诫人们：每粒葡萄中都有罪恶。用于酿造红葡萄酒的贵族型品种包括赤霞珠、梅洛（Merlot）、黑皮诺（Pinot Noir）和西拉（Syrah）；用于酿造白葡萄酒的则有莎当妮、白诗南（Chenin Blanc）、雷司令（Riesling）和白苏维翁（Sauvignon Blanc）。葡萄的性质最终决定了葡萄酒的特性。换言之，“每粒葡萄中都有不同的罪恶”。



在天因酒庄，现代化的操控是最重要的



Hermitage

天因酒庄的女武神

天因酒庄 (Cave de Tain) 以所在城市 Tain L' Hermitage 命名。和吉佳乐一样，“天因”也是这家力图国际化的酒庄早为自己确定的标准中文译名。但与家族经营的吉佳乐酒庄不同，天因是一家于 1933 年由 500 名葡萄园主共同组成的联合酒庄，在罗纳北部的四处村庄级 AOC 产区涵盖 1040 公顷葡萄园，号称罗纳规

模最大的 Crozes Hermitage 产区酒生产商，但其产业中最重要的还是其创始者路易·甘贝特·德·罗歇 (Louis Gambert de Loche) 留下的位于 Hermitage 产区的那 22 公顷 Cru 级命名葡萄园。天因酒庄正位于这片葡萄园旁边。

“从这里望出去，可以看见整片以甘贝特命名的葡萄园。”天因酒庄的经理朱莉·甘波 (Julie Campos) 在她敞亮的办公室中介绍道。办公室两面都有巨大的玻璃窗，风雪中的葡萄园一览无余。在葡萄园中竖起广告牌大书特书业主的名字，这是当地葡萄园常见的风景。天因酒庄葡萄园依坡势而建，临近坡顶有块广告牌，写的却是另一家酒庄的名号。“事情是这样的。”见我们面露疑惑，甘波开始解释，言辞间并不显得有何尴尬，也许是已经有太多的客人提出同样的问题，“这片葡萄园很早就属于甘贝特先生所有，但他始终没有竖立自己的广告牌。1967 年，天因酒庄正式买下甘贝特先生名下的这片土地。我们想打出酒庄的招牌，但此时的法规已经禁止这种行为，而上方的葡萄园却因为广告牌竖立时间早于法规出台而不予以追究。”

在天因酒庄的介绍册子里，甘贝特被誉为“伟大的人文主义者，热爱葡萄酒酿造事业，孜孜不倦地致力于法国葡萄酒质量以及葡萄酒农生活质量的改善”。对于我这样的异乡客来说，仅仅甘贝特的一项贡献就足以让我对他佩服得五体投地：正是他积极促成出炉了今日所有葡萄酒爱好者都要谨记的 AOC 制度：Appellation d' Origine Contrôlée (原产区名号控制)。

甘波女士，短发，高领毛衣，长短适中的西服裙，保养得很好，标准女强人样本。尽管穿着高跟鞋，但穿梭在酿造车间的不锈钢罐子间脚下生风，而我们仿佛一群外出参观的小学生，努力夹紧自己的书本追逐着前方脚步匆匆的校长。倘若说在描述吉佳乐的酒窖时我曾用到“车间”一词而隐隐觉得有些失敬，在天因酒窖里完全不会产生这样的感觉。橡木桶自然不可或缺，但酒窖中给人印象最深的还是那些高度逼人的不锈钢发酵罐和随处可见的铁制楼梯。

发酵桶，冷却环，撇沫毛毡，在高

跟鞋的“当当”声中稳健爬上铁楼梯的甘波以甚至带点美国口音的英语向我们逐一介绍道：“我们还引进了一种机器人，它有点像倒置的直升机，吊在发酵桶的顶部，由它来完成传统上由人工完成的葡萄踩踏榨汁过程。”能上去看看吗？不行不行，太高了。再说也没什么好看的，“毕竟不是变形金刚。”甘波校长微笑着边说边将我们引离“危险地段”，进入一个机房般的车间：“这里是远程控制系统。天因酒庄的每一个葡萄园都有自己的GPS坐标与相应的代码。我们可以在这里综合分析远处某片葡萄园的雨水、日照情况，看它们是否需要帮助。葡萄收获后也会佩戴相应的代码，只要扫描一下就可以知道具体出自哪个葡萄园。”“使用GPS的最大好处是，一旦出现质量问题，我们马上就知道是哪家葡萄园不合格。”甘波总结道。

甘波未能拨冗陪同我们品酒，我们被交接给一位更加年轻的女士。穆谢乐·夏尔丹·弗卢麟（Murielle Chardin Frouin），市场部经理，个子不高，黑色蕾丝短袖毛料上衣，领口敞得很开。品酒室拥有更多的大玻璃窗，甘贝特的葡萄园宛若全景沙盘将我们环抱其中。我们即将品尝的4种酒已经打印出“品酒单”：左列为酒标，右列留白用于记录感受。品酒单下面另有4页单张资料，分别介绍了即将品尝的4种酒。全套资料整整齐齐地摆放在品酒桌上，桌上不见酒盅，靠墙处倒有一排水池。

我们以相对口味较“青涩”的Crozes Hermitage 2006起步，在Syrah葡萄的黑浆果旋风中冲浪至Crozes Hermitage “Les Hauts du Fief” 2005。虽然同是100%的Syrah葡萄酿造，后者是20龄的老藤葡萄，成酒灌瓶前在橡木桶中沉睡了12个月，与前者龙卷风般霸道的果香味相比，更多了些一咏三叹的韵味。

“很多专家都已经研究证实，罗纳北

部是全世界Syrah葡萄的起源地，而天因酒庄是欧洲最大的Syrah葡萄酒生产商。”弗卢麟优雅地将酒吐进墙边的水池，继续介绍道，“您知道吗？在所有葡萄品种的法语名称中，只有Syrah是阴性的。”听到这条逸闻，联想起刚才从办公室一路走来看到的景象，我提出一个有些居心叵测的问题：“是不是因为Syrah是阴性，所以天因酒庄的员工以女性居多，经理也是女的？”弗卢麟很商务地笑笑，说恐怕只是巧合，甘波女士不过是两年前刚来的，之前她在加利福尼亚的另一家公司。加利福尼亚，这好像能解释点什么，但此时我的心思已经有一半被刚抿下一口的那杯Hermitage “Gambert de Loche” 2003占据。产自甘贝特先生葡萄园的这瓶酒酒精度数达到14.5%，如果是在其他的酒窖，也许我会说它甚至有着勃艮第红葡萄酒的刚猛，但此时听着弗卢麟解释自己女老板的种种，我脑子里只一味响彻着瓦格纳的《女武神》。

四去三余一。剩下的居然是瓶白葡萄酒，这很不符合“由浅入重”的品酒原则。弗卢麟不慌不忙地换了套杯子，为我们斟上酒：“品尝过后您就明白。”事实是，几乎不用尝，单深嗅一下就足以令我震惊，以致下意识重新审视一下确认自己杯中是白葡萄酒而不是其他。“我闻到一股曲酒的味道。”我斟酌词句，谨慎地说。弗卢麟的回应远比我料想得从容：“是呵，我们接待过一些中国男性顾客，他们都说让他们联想起中国白酒。”

我仔细研究着酒单上对这款白葡萄酒的介绍：Marsanne葡萄为主，辅以少量Roussanne品种葡萄。生命力极强的Marsanne是白葡萄酒中“烈度”颇强的一种，而相对纤弱的Roussanne以香味层次丰富著称，用这两种葡萄混合酿酒是Hermitage产区酒的常规，也是符合AOC制度的做法。但是否所有Hermitage的白葡萄酒都会如此浓烈？捧着自己的杯子，熏蒸在天因酒庄2005版Hermitage白葡萄酒的冰火焰中，看着四周半生致力命名法却无法留下自己名牌的甘贝特的葡萄园，我又想起了天因酒庄的招牌口号：“Un autre regard sur la Vallée du Rhône（换一种眼光看罗纳河谷）。”

25 | 推荐酒



“罗士堂”特级有机干红 A.O.C. Côte du Rhône Village

产地：法国罗纳坡地
Cote du Rhone Village
酒庄：罗士堂酒庄
Domaine Roche-audran
价格：468元

推荐人：沈磊

法国葡萄酒大学葡萄酒与葡萄酒法律硕士

推荐词：葡萄种植全部遵循“生物动力”（Biodynamic）技术，该技术是由德国哲学家鲁道夫·斯坦纳于1924年首先倡导的。其宗旨是绝不施用杀虫剂、除草剂、化肥和任何对人体有毒害的化学产品。另外，有机葡萄的纯天然香味经过橡木桶发酵，产生出无与伦比的复杂性。酒香有浓郁的成熟的红色果香和香料的香味，以草莓、樱桃、甘草、胡椒的香气尤为突出。入口绵软、平衡，单宁细腻，咽后味道在口中存留时间很长。此款酒灌装后即可饮用，保存5至7年后，达到最佳品质。

26 | 推荐酒



蒙特斯欧法赤霞珠干红 葡萄酒

Montes Alpha Cabernet Sauvignon

产地：智利，空加瓜谷
酒庄：阿帕塔庄园
年份：2000年
价格：468元

推荐人：马会勤

中国农业大学农学院副教授、南非 Stellenbosch 大学葡萄酒生物技术学院博士后

推荐词：常规的宴请用酒口感要靠谱，质量要恒定均一，还不能太贵。假行家好打发，弄瓶不贵的法国酒还是比较忽悠人的，但实事求是地说，法国酒在国内市场上的整体性价比确实不行。做科学的人里面，叶公好龙的不少，但整体上还是信奉实事求是、相信自己口感的比较多，况且我国外的同事多多少少都和葡萄酒脱不了干系，喝的机会多，水平自然看涨。Montes Alpha 赤霞珠配中餐是我预案之一，一般是自带酒水拉人上颐和园北官门的西贝莪面村，点烤羊肉、炭烧小牛肉配这款香气和口感都很坚实的红酒，选款蔬菜作为清口和休息，每次都吃喝得众人酣畅淋漓。



葡萄酒twitter

17

古希腊诗人荷马说：从来没有诗歌是由喝水的人写成的。

——古希腊版本的“李白斗酒诗百篇”。



“我是为一家地处罗纳河谷的香槟公司工作的勃艮第人。”这是格兰奇的口头禅



Le Quai

罗纳河谷的勃艮第-香槟人

真正见面前，我是抱着一些带着忐忑的仰慕心情的，因为已经听说过有关德拉斯兄弟酒庄 (Delas Frères) 的这位“天才酿酒师”雅克·格兰奇 (Jacques Grange) 的传奇。德拉斯兄弟酒庄是一家始创于 1835 年的规模不大的公司，最初的业务主要是作为“negociant”。“negociant”粗略可理解作“中间商”，在法国罗纳和勃艮第地区，这一称呼指那些从不同的小葡萄园购买葡萄或葡萄酒，发酵加工或混合后将成酒贴上自己的商标出售的商人。直至 20 世纪 80 年代，德拉斯兄弟酒庄始终是默默无闻的家族经营独立酒庄，1978 年，酒庄被以生产香槟酒著称的 Deutz 公司收购，1993 年又像“拖油瓶”一样再次被 Roederer 香槟集团并购。和“搬家三次一把火”类似，德拉斯兄弟酒庄在这段期间元气大伤，葡萄酒品质参差不齐。1997 年，格兰奇受聘担任酿酒师。此后罗纳葡萄酒界一片惊呼：天才的格兰奇拯救了德拉斯。

用“天才”称呼格兰奇，某种程度上也是为了与“传统”区分。格兰奇上任就几乎在葡萄酒酿造的每个步骤和细节上进行了改革。首先他采用 15 摄氏度左右的低温进行初步的浸皮发酵，正式的发酵则选用了与不锈钢桶潮流相逆反的混凝土发酵窖。此外他摒弃了当地传统的大刀阔斧的机械压榨法，采用香槟地区流行的极轻柔的气压压榨法，以此最大限度上避免当地葡萄过度压榨后容易口感发苦的弊病。葡萄酒放入橡木桶后需要搅拌，为避免打开桶塞时有氧气进入，格兰奇为酒庄引进了酒桶翻转架。

格兰奇本人出生在勃艮第中部的 Mercurey，父亲为酒窖保管师。在第戎的国立酿酒学校取得专业学位后，1991 年，格兰奇在勃艮第著名产区 Hautes-Côtes-de-Nuits 获得了自己第一份酿酒师工作，更换过几家酒庄、并与罗纳地区著名酿酒师让-吕克·克伦伯 (Jean-Luc Colombo) 合作工作过后。1997 年 6 月，格兰奇遇到了 Duetz 公司的新任总裁法布里奇·罗塞 (Fabrice Rosset)，7 天之后，格兰奇成了德拉斯兄弟酒庄的新任技术总监。媒体上经

常转述格兰奇的这句话：“我是为一家地处罗纳河谷的香槟公司工作的勃艮第人。”这句以法国 3 个葡萄酒产区名连贯成的俏皮话可不是随便说着玩的，其中的部分含意我还要到未来的勃艮第旅途中才能明白。

这天的晚餐约在一家因地取名为“河岸 (Le Quai)”的餐馆里。姗姗来迟的格兰奇胳膊下夹着一沓厚厚的文件，细条纹衬衣外罩着普通的黑色毛衣，看起来更像个刚匆匆下课的代课教师而说不出与葡萄酒有什么关联。

没有索要酒单，格兰奇直接轻声安排侍者去取某一瓶酒，随后将那沓文件递给我。“这里面一半是德拉斯兄弟酒庄的介绍，另一半是关于 Deutz 公司的。万一你对香槟也感兴趣呢？”他兴致勃勃地说。此时那瓶酒已打开，刚要倒入杯中却被格兰奇发现标签不对，于是这瓶不走运的酒被放到一旁，我只来得及看清标签上是德拉斯自家的 Château Neuf du Pape。侍者另取一瓶，这次是德拉斯的 Crozes Hermitage “Les Launes” 2007。

格兰奇对杯中酒没有做任何介绍，反倒好奇地打听起我们已经去过的酒窖和未来的行程。居雷龙？我在那里工作过。是吗？当然，我做过他的酿酒顾问。随后我们很快发现，在未来几天将拜访的酒窖中也有几家曾留下格兰奇的足迹。格兰奇拥有一双在法国也很少见的天蓝色眼睛，尽管随着我们的罗列不时点头，眼中的神情更像是在和同学攀比自家游戏盘的男孩：这个不错，但我知道有更好的。

自点菜起，话题益发离杯中酒远了。李雪为解释菜单上的“grenouille”而学的几声蛙叫彻底化解了餐馆里的郑重气氛，到讨论带气矿泉水和普通矿泉水哪个更适合青蛙生存时，餐桌上已是蛙声一片。格兰奇脸上总挂着似乎不着边际的笑容，天蓝色的眼珠也总是灵活地四处张望。所有这些看似心不在焉的表情只有在一种情况下会凝聚成彻底的专注：当他把大得醒目的鼻子埋进酒杯，仔细辨别其中的香气层次时。

说笑声中，格兰奇吩咐侍者拿

来了第二瓶酒：德拉斯的 Hermitage “Marquise de la Tourette” 2005。“酿酒是一件随性的事，没有特别的准则。新木桶也好，老木桶也好，当你打开一瓶酒，尝一下，发现正符合自己感觉，那就是你当时需要的酒。”英语已接近技穷的格兰奇竭力比画着描述着，随即抿下一口酒。

在两位“隐者（Hermitage）”的谆谆引导下，晚餐在中英法语与手语的大杂烩中渐入佳境，起先被冷落在一边的那瓶 Château Neuf du Pape 也被重新请上桌，原来是一瓶 2007 版的“Haute Pierre”。水杯、酒杯、酒杯，还是酒杯，不大的餐桌上名副其实的杯盏交错，终于出现了混乱：我和摄影师的 6 杯红葡萄酒彻底混杂在了一起。两个品酒的初学者煞有介事地将鼻子如同饮水鸟一样反复插进各个杯子，各执一词地争辩起来。

“有什么问题吗？”格兰奇带着几分

醉意笑望我们。两个争辩者终于找到了裁判。“平时我可很少接受这样的考验。”格兰奇笑着答应了，笑容在大鼻子探进酒杯的一瞬间依旧变成了专注，“这是 Crozes Hermitage。Château Neuf du Pape。Hermitage。还是 Hermitage。”格兰奇飞快地逐杯判断着。最后，他拿起自己手边的水杯，仍然有介事地将大鼻子埋进去，拔出来，深吸一口气：“毫无疑问，这是 Evian。”

席上又是一阵“呱呱”的蛙叫声。



Hermitage 的 Chapoutier 酒庄

在“生物农业”、“生态农业”、“原动力农业”等名词都已经不够时髦后，Chapoutier 酒庄又提出了“因天时循地气”栽培葡萄的理论。不过，它最著名的身份还是酒商。



葡萄酒 twitter

18 是的，自 17 世纪以来，有许多葡萄酒厂成为家族延续下来。但是，忘了它吧。如果某种葡萄酒瓶上有一个飞盘标志，这能说明它不是真的，也不好喝吗？

——约翰·洛克（John Locke），
加利福尼亚 Bonny Doon
葡萄酒厂市场营销主任

法国葡萄酒最与众不同的地方，在于它独特的酒庄文化。在整个法国著名的 11 个葡萄酒产区拥有近 8 万家左右的葡萄酒庄园。这些酒庄以长达几个世纪甚至超过千年的历史以及 80 余万公顷的葡萄园种植面积和 46 亿升的葡萄酒产量，构架起了法国葡萄酒在世界上的经典声誉和显赫地位。

19 Diamond Creek 庄园的主人布朗斯坦（Brounstein）说：在许多美国人眼里，国外的葡萄酒要比我们的好，因为外国酒更贵。2003 年，他把自己的顶级卡勃耐酒价格涨了一倍（200 美元一瓶），同时力劝其他美国葡萄酒酿造人跟着他干。法国葡萄酒之所以能够保持世界顶级地位，和法语曾经在欧洲上流社会和商务活动中居主导地位密不可分。也就是说，在很长一段时期，人们都是用法语谈论葡萄酒的，这种语言的强势促进了法国葡萄酒的输出，为法国葡萄酒赢得了声誉。

20 英国记者，随笔和小说家查尔斯·艾德华·蒙泰格说：勃艮第是最有酒味的葡萄酒，重要的、基本的和典型的葡萄酒，是地球上所有好酒的灵魂和最大公约数。尽管有严酷的冬季和春季的冻害，但葡萄在勃艮第还是找到了优越的生长条件。因为朝向很好（朝东南和东南方向），而且在坡度很缓的山坡上拥有适中的海拔高度（200 米至 400 米）。这样的地理位置使得葡萄园有效地抵抗了冻害，躲避了西风，并利用了日照；而勃艮第夏季热而秋季干旱的气候条件，也是有利于葡萄成熟和生长的因素。



左图：革命还是继承？曾经“狂飙突进”的古赫比最终选择了回归家族祖产；右图：与其他大酒庄相比，古赫比的酒庄更接近手工作坊



葡萄酒twitter

21

“在欧洲，人们认为酒跟食物一样健康常见，同时也是带来幸福、安康与欢乐的好东西。喝酒并不代表这个人精于世故，也不代表他城府颇深或者是一名狂热分子；喝酒如同吃饭，是件很自然的事情，并且对我来说是必须的。”

——厄纳斯特·海明威《流动的盛宴》

希腊“医药之父”希波克拉底记载下来的几乎每个药方上都能见到葡萄酒的影子：淡黑色的葡萄酒是湿性的，它们会产生肠胃气胀，利于排便；烈性的葡萄酒加热饮用，利尿而不是利排便；而新的葡萄酒比其他葡萄酒更利于排便，因为它更接近鲜葡萄果汁，更富有营养；鲜葡萄汁会引起肠气，扰乱大肠，并将其排空……

22

酿好酒是种技巧，酿美酒则是艺术。

——罗伯特·蒙达维
“Harvests Of Joy”

法国法律将法国葡萄酒分为4级：法定产区葡萄酒（AOC）、优良地区餐酒（VDQS）、地区餐酒（Vin de Pays）、日常餐酒（Vin De Table）。其中，法定产区葡萄酒占全部产量的35%，优良地区餐酒占2%，地区餐酒为15%，日常餐酒为38%。



Chateaubourg

古赫比大叔

“我们该从哪儿开始呢？”多米尼克·古赫比（Dominique Courbis）搓着双手，有些不知所措地打量着我们。

古赫比是那种一眼看上去就会让你发自内心地尊称为“大叔”的人。魁梧的身材，大得有些夸张的鼻子与耳朵，与粗糙的双手不大配套，但已经着实磨损得很厉害的金边眼镜。这副眼镜和屋里悬挂的那张照片上他佩戴的眼镜一模一样。照片上的古赫比大叔显然比现在年轻很多，一起合影的是他的弟弟罗昂（Laurent）。罗昂目前担任古赫比酒庄所在的 Chateaubourg 市市长，多米尼克留在家里照顾自1587年起就世代相传的酒庄。照片周围随意张贴着十几张获奖证书，来自著名的马恭国际葡萄酒竞赛的金奖、银奖琳琅满目，但酒庄主人似乎并没有打算将任何一张镶裱起来。

“那就出去吧。”古赫比大叔终于拿定了主意，“开车去田里。”

尽管事先已得到古赫比大叔歉意的警告：“车子很久没有用，里面比较脏。”真正见到车子时还是有些暗自吃惊。打开车门，一股沉积已久的尘土味扑鼻而来，但我还是勇敢地坐进了这团漂浮颗粒物中。这是一辆辨不清型号的老雷诺，偷眼看看公里表，上面的显示是236993。车钥匙已经看得出锈迹，手挡的把手也已缺了一半。

古赫比家的祖产葡萄园主要分散在 Saint Joseph 与 Cornas 两个公区级 AOC 产区。雨果在《悲惨世界》里感慨：“神父好心地给这个可怜人喝一点自己平时都舍不得喝的酒，因为这款来自 Mauves 的酒实在是太珍贵了。”Mauves 其实就位于 Saint Joseph。无独有偶，瓦格纳也表示过：没有 Saint Joseph 就没有创作灵感。

然而，很难想象这两位在与生活上都不亏待自己的名人会真正屈尊来过这片产区。昨晚的一场雪让白茫茫一片的盘山路显得几乎不可能驱车攀爬，但古赫比大叔却显得轻车熟路。一路上行，几乎到了山顶，古赫比大叔才停下车，领我们走到一片梯田般的葡萄园顶上。“这里的海拔大约250米，是我的



父亲亲手在花岗岩山坡上开垦出来的。栽种的全部是Syrah葡萄，大多有14年的历史，最老的已经达到70年。”再上车，顺坡下行，又来到另一段坡脊处，下了车，只见两边都层叠分布着葡萄园，其中一片的边缘处立着块标牌，写着“Les Royes”。“这片葡萄园只有4公顷，是Saint Joseph产区最南端的葡萄园，正好位于与Cornas产区的边缘处。”做完常规性的介绍，沉默寡言的古赫比大叔似乎不知该再多说些什么，搓着手让到一边，听任我们四处拍照并有一出沒一出地夸赞着罗纳河谷的风光。“这样的大雪会对来年的葡萄收成有影响吗？”我问。古赫比大叔耸着两只已经冻红的大招风耳，吸了下同样冻得通红的鼻子：“不会。下了雪葡萄藤才睡得

好呢。”他的口气很肯定，就像在讨论家养多年的老马是否会识途回家。见我们大惊小怪地翻掘着半藏在雪下的红色浆果，古赫比大叔终于露出些放松的笑容，慢慢劝解道：“这个不能吃。”

与天因酒庄工业化的大车间相比，古赫比大叔的酒窖更像是自家车库改造成的作坊。古赫比大叔的酒窖没有专门的品酒室。拉来几张吧椅，放在售酒的柜台边就成了临时的“品酒吧”。酒孟不过是从柜台下拿出的一个加了漏斗盖的普通黑塑料桶。依旧是从白葡萄酒开始。古赫比大叔抽动一下鼻子，起出瓶塞，闻。这场景顿时令我联想起昨天的共进午餐的伊夫斯·居雷龙(Yves Cuilleron)。不过，知道两人之间的关联还是明天的事。

第一个出场的是Saint Joseph 2008。古赫比大叔的酒给人的感觉是一种温暖的平和，它会很有趣地令你联想起童年时各种幸福的事物。Saint Joseph 2008仿佛是明知不该多吃却还忍不住贪嘴的汽水糖。产自250米海拔处葡萄园的Saint Joseph “Les Royes” 2007带有一丝若有若无的姜汁味，那是一群甜甜的矮精灵。红葡萄酒登场。Saint Joseph 2007诱人而圆润的浆果香气让我不可遏制地想起《鹅妈妈故事集》里那些在森林里采野果的小女孩。Saint Joseph “Les Royes” 2007的红葡萄酒版像是身着粉红色泡泡裙的小猪公主。以老藤葡萄酿造的Cornas “Les Eygals” 2007的混润口感会让你想起生平能够想象的最肥美的蘑菇。Cornas “La Sabarotte” 2007带有一种回归平和的成熟味道，那是鹅妈妈。至于它味道更加醇厚的2006版，或许我该尊称它为鹅奶奶。

抱着一瓶“鹅妈妈酒”告别微笑着挥手送别的古赫比大叔时，我心里还充斥着莫名的幸福感，以至于一时忘记我们的汽车因为出现故障正在修理。当然，此时我也不会想到，在远方勃艮第的另一个小城，我会与这种温暖的感觉再次相遇，在那里等着我的，将是一瓶“草莓奶奶酒”。



葡萄酒twitter

23

酒，使每天的生活更加舒适，不那么仓促，不那么紧张，使心胸更加宽广。

——本杰明·富兰克林

萨缪尔·约翰逊认为，葡萄酒的劣势之一是，它让一个人思想错乱。

27 | 推荐酒



桃乐丝马斯拉普拉纳黑牌 Torres Mas La Plana

产地：西班牙，宾纳戴斯酒庄：桃乐丝酒庄
年份：2003年
价格：495元

推荐人：马会勤

中国农业大学农学院副教授、南非 Stellenbosch 大学葡萄酒生物技术学院博士后

推荐词：第一次喝马斯拉普拉纳黑牌是在十几年前北京外国语学院附近的一个餐厅，当时因为专业的原因，已经知道了不少理论上的东西，但第一次真切而吃惊地体会到葡萄酒在开瓶后曼妙的变化，却是这款马斯拉普拉纳黑牌带来的。那次是三个朋友小聚，气氛相当闲适，刚开始时觉得这款酒不过如此，遂边吃边聊，注意力也没在这款酒上。等过了一个来小时，突然发觉这款酒仿佛完全变了一个人，从容地舒展开来，单宁变得非常平滑，香气和口感中是层层叠叠的黑樱桃、树莓、香料、香草和咖啡的味道，后味非常绵长。在相同品质的酒里，性价比非常好，开瓶后有典型的发展，而且酒体宏大，配餐较为容易，是典型的唱主角大型葡萄酒，也是西班牙葡萄的代表。

28 | 推荐酒



波特利黑皮诺 Portree Pinot Noir

产地：澳大利亚
酒庄：波特利庄园
年份：2003年
价格：500元

推荐人：陈芳

怡园酒庄少庄主

推荐词：黑皮诺葡萄酒带来了洋李果味的同时使口感更为丰满，略带一丝辛辣味。它适宜在年轻之时饮用，若存放数年，口味更佳。酒的整体结构丰富，单宁柔和。波特利的葡萄园曾赢得2002年维多利亚省最佳葡萄园的荣誉，并在其后数年屡获奖项。



七个展室的展品记录了古伦家族历经八代的葡萄酒酿造史



Château Neuf du Pape

酒农的圈子

“晚来天欲雪，能饮一杯无？”白居易的这一名句几乎适用于我们在罗纳河谷的每一天。昨天告别古赫比大叔，下午就赶奔 Hermitage 产区著名酒商 Maison Chapoutier 的酒窖，领略了如何“因天时循地气”种植葡萄并酿酒的理论。今天上午在 Suze-la-Rousse 的葡萄酒大学 (Universite du Vin) 有幸听完了著名葡萄酒专家菲利普·杜邦 (Phillippe Dupond) 先生获益匪浅的“小灶”级大师课，中午与校长勒内·帕燕 (Renée Payan) 女士共进

午餐，下午又匆匆赶往 Séguret 山顶的 Mourchon 酒庄品尝了沃尔特·麦金利 (Walter McKinlay) 独具苏格兰风范的葡萄酒。天色将晚，雪意又起，照旧酒在前方。

著名的 Château Neuf du Pape 产区酒还是极有诱惑力的，何况这是一家历经八代都在这一著名产区酿酒的酒庄。Beaurenard 酒庄，在熟悉英语的人看起来很有些胡子 (beard) 的感觉，招待我们的第七代传人之一保罗·古伦 (Paul Coulon) 也确实是个胡子大叔。不过，事实上酒庄的命名源自 1695 年的一份公证文件，文件上将酒庄称为“Bois Renard”，于是后来逐渐衍生出了 Beaurenard。如今酒庄的主要经营已经移交第八代，但来到葡萄种植及酿造博物馆 (Musée du Vigneron) 仍必

须拜会保罗·古伦这位胡子大叔，因为这是他在 1982 年亲手创建的。

保罗的胡子更多像是一种年龄的伪装：30 岁前赋予他成熟的外表，30 岁后反而掩盖他年岁的增长。听着他言谈间胡子后迸出的跳跃的字句，看着他如数家珍地介绍墙上、地下那些形状各异的器具是家中哪些祖辈曾经使用过的，你会相信当地报道所言：这一家族的活力将和他们酿造的葡萄酒一样持久。

博物馆共分 7 个展厅，其中一个展厅中四壁悬挂各种获奖证书，数量多到令人目眩。“没多少，也就 300 多张。”保罗不以为然地说。与获奖证书相比，他更乐于介绍另一侧玻璃柜里他个人收藏的化石。当然，更有价值的还是那座“葡萄酒图书馆 (Vinothèque)”。这座以酒瓶构成的图书馆中藏有 2000 多瓶

家族各代酿造的葡萄酒，其中最古老的已经超过100年。

“Un verre ouvre la voie, trois verres donnent la joie.”（一杯酒开道，三杯酒逍遥）在博物馆品酒台这样的铭文下，我们开始了下午的又一场品酒。这句铭文让人联想起阿兰·席弗雷（Alain Schifres）在《微小喜悦事典》（*Dictionnaire amoureux des menus plaisirs*）中所说的：“我们有幸活在此刻，根据这个时代最好的研究，葡萄酒可以预防各式各样的疾病。我为心脏喝一杯，第二杯抗癌，第三杯强身，接下来就喝开心的。”

当时的第一杯是 Cotes du Rhône 2007。浓烈的荔枝气味，带着一些闪跳，仿佛超现实画作可能产生的通感：闪亮的荔枝舌头。第二杯是 Rasteau Cotes du Rhône Villages 2007。北方冬天庙会上微寒而绵软的京糕。第三杯是 Rasteau “Les Argiles Bleues” 2007。它那松软而撩人的质感仿佛柔软而又有些扎人的毛毯。第四杯，开始准备开心的第四杯：Château Neuf du Pape 2007。仿佛经年已久，味道已与体温融合的软质皮革。第五杯，经典的 Château Neuf du Pape “Boisrenard” 2007。这是以祖

传葡萄园中60~90龄的老藤葡萄果实酿造而成的，其中最老的葡萄栽种于1902年。着实很难形容口中的味感，或许是一种霸道的糖渍李子，莫扎特《单簧管协奏曲》的第二乐章。世界真美好。

然而，惊喜还没有结束。交换过一个小小的秘密后，短暂去而复返的保罗拿出了一瓶 Château Neuf du Pape 1974。“祝你健康！”保罗剥去瓶塞外的胶封，在我们的惊呼下拉起瓶塞，小心而缓慢地拔出。空气的爆破声很轻微，但在一片寂静中如同清晨的水滴一样轻灵。“完美。”保罗闻了闻瓶塞，评价道，为每人斟上一杯。

停留在嗅觉中的 Château Neuf du Pape 1974 令人难忘，它仿佛是打开了果香的潘多拉盒子，无论其中是什么都令人眩晕。入口的 Château Neuf du Pape 1974 带着更务实的温柔，像是毛茸茸的李子和荔枝，滑润之外伴着细碎的呢喃与诉求。“1974 不是一个完美的年份，但我的父亲做出了有他独到风味的作品。”保罗微笑着说。

随后的闲谈中说起了此前的行程。“居雷龙？古赫比？那都是我的朋友。”保罗的一句话终于将这3个闻木塞的男人彻底联系在一起。“我们都属于一个名叫‘罗纳酒农（Rhône Vignobles）’



葡萄酒twitter

24

亚当·斯密在《国富论》里说：应该指出，根据经验，葡萄酒的低廉，似乎不是泥醉的原因，而是节酒的原因。葡萄酒生产国的人民，一般是欧洲最节酒的人民。对于普通日常饮食，人民很少过度使用。像温和的啤酒那样廉价的饮料，就是大花大用，也不能表现一个人的宽宏和好客。反之，只在过热或过寒不能栽种葡萄树，因而葡萄酒异常稀少昂贵的国家，如北方民族、热带民族，泥醉才成为普遍的恶习。一位经济历史学家曾经指出，葡萄酒和羊毛制品是中世纪北欧的两大奢侈品。事实上，这正体现了当时人们对生活追求的标准——保证身体内外都很温暖。

25

我把三碗酒兑在一起使之变得温和；第一碗是为了健康，第二碗是为了爱和欢乐，第三碗是为了睡眠。当第三碗中的酒被喝干，聪明的人就会回家；第四碗不再属于我们，而属于褻渎；第五碗属于喧闹；第六碗属于醉鬼的狂欢；第七碗属于黑眼睛；第八碗属于警察；第九碗属于坏脾气；第十碗则属于疯子和摔烂家具。

——公元前375年的希腊名言

三杯是最适度的饮酒量，这一观点影响深远。现代葡萄酒瓶的容量是以六杯酒来设计的，即两个人每人三杯。

26

酿造上好的黑皮诺葡萄酒你需要更多的约束。约束不是我想玩的东西。所以我把黑皮诺留给其他酿造商去做。

——斯布拉贾（Ed Sbragia），Beringer and Sbragia 家族葡萄园，2007年6月。

黑皮诺（Pinot Noir）也称贝露娃、黑品乐、黑匹诺、黑比诺等，原产于法国勃艮第地区，栽培黑皮诺最早的记载为公元1世纪，当时称之为 Pinor Vermei。黑皮诺是法国特有的古老优雅的红葡萄品种，但也是公认最难以培植的葡萄品种。

27

雨果《沉思集》（1856）：上帝只创造了水，而人则创造了葡萄酒。

到目前为止，发现并经碳定年方法证明的最古老的人工栽培的葡萄籽是在格鲁吉亚，时间大约是公元前7000~前5000年。



罗纳地区拥有一条以“阳光之路”命名的葡萄酒游览线路，如同2010年初这样的大雪极其罕见



如何卖出自己的酒？“吉祥四宝”选择了另类路线



葡萄酒twitter

28

记住我说的，先生们，我们不仅在为法国战斗，而是香槟！

——温斯顿·丘吉尔，1918

1789年7月11日，起义者摧毁了位于巴黎边缘的布朗谢关卡，打响了法国资产阶级大革命的第一枪。这个关卡之所以成为第一个受到攻击的目标，就因为它是葡萄酒重税关卡。

的民间酒业协会。协会的宗旨是遵循传统的葡萄酒栽培和酿造方法。古赫比兄弟是当年的发起人。”

“晚来天欲雪，能饮一杯无？”这一名句原本是用于朋友相约的，但我们此刻却不能再久留。在远处的阿维尼翁，还有更多杯酒在等着我们。会是朋友吗？也许。

那是一个已经找了个中译名叫“隆

河党”的四人民间酒业联合会。他们的法文原名是 Rhône Gang。我倾向于翻译成“罗纳帮”，在见识过他们的行事作风后，我的摄影师给他们起的名字更具创意：“吉祥四宝”。

好吧，“吉祥四宝”。在网络上鼎鼎大名，早有耳闻。然而，真正在阿维尼翁他们朋友的葡萄酒商店里见到时，一切还是出乎我们意料：为什么是一群年轻人？网站上的照片明明是4个大胡子老头？

阿诺德·德·拉·夏诺尼 (Arnaud de la Chanonie)，仿佛很有贵族感的名字，显然也是很重视自己名字的人，在名片上还印制了自己名字的日文版。酒商出身，在负责“吉祥四宝”的葡萄酒销售的 Avitus 公司中头衔是经营总监。黑色卷发，个子不高，打扮时髦，英语标准，职业性地喜好交谈。其余3个人都多少算是葡萄酒酿造世家。鲁道夫·德·潘 (Rodolphe de Pins)，酒庄名为 Château de Montfaucon，位于 Château Neuf du Pape 产地，产酒历史可追溯至11世纪。细眯眼，前额略谢顶，有些羞涩，但很好奇。路易·巴鲁 (Louis Barruol)，酒庄名为 Château de St Cosme，位于 Gigonda 产区中心，自1570年起已传承14代，有15公顷平均葡萄藤龄60年的葡萄园。4个人当中唯一的“眼镜男”，在外人面前更喜欢用家产的葡萄酒替自己说话。弗雷德里克·韶蒂耶 (Frederic Chaudiere)，酒庄名为 Château Pesquié，位于 Mont Ventoux 的海拔300米以上高山，虽然自父辈才开始从事酿酒，但已经有“新星”的名声。黑色卷发，连鬓胡，目光深邃，不拘小节，但属于经常在不经意间为你悄然斟满酒杯的体贴家伙。

言谈与杯盏间得知，那4个大胡子老头的照片不过是出自一段恶搞的宣传短片，更恶搞的还有他们自编自录的会歌。初始宾主会面的气氛还很严肃，甚至没有人敢打破礼节动一点桌上本就不多的冷餐餐点，但几杯酒下肚“吉祥四宝”的风采便相继展现出来，待拍照之时已是创意不断。

也许催化剂在于酒,何况是那些酒。鲁道夫、路易与弗雷德里克提供的家产酒倒也中规中矩,关键在于真正属于“吉祥四宝”自创的两种酒。无论来自何等高贵的产区,只要不按按照 AOC 制度酿造,这些酒只能被称之为“餐桌酒 (Vin de Table)”。关于这一规定究竟是否有利于法国葡萄酒的发展创新,拉帮吵架已经不是一朝半夕的事,而以追寻酒中之乐为宗旨的“吉祥四宝”倒完全不顾忌这些教条,他们四家合力酿造的代表作餐桌酒“Hold-up”和“Wanted Gang”在罗纳产区堪称惊世骇俗。

在一些品酒家的评论中,“Hold-up”曾被绝对满怀敬意地尊称为“野兽”。这是一种以罗纳北部最强悍的 Grenache 葡萄与罗纳南部最固执的 Pinot Noir 葡萄分别发酵后制酒后调和而成的前所未闻的葡萄酒。据弗雷德里克称,这是对古时勃艮第产区从罗纳产区购买葡萄酒液以调配出最终成酒这一做法的效仿。成酒的具体配比为 70% 的 Pinot Noir 和 30% 的 Grenache。至于成品的效果,一路上着品酒速成班、已经见怪不怪但尚未臻专业的我很难评判,只能凭借此前的知识期盼这两种难以驯服的葡萄都老老实实。事实也证明这种极高端的速配未必总能理想,因为

这一晚上我们就打开了一瓶不幸半途“变疯”的坏酒,只得弃之重开。

另一个“异种”是“Wanted Gang”。这种酒的调配有些像某部中国美食电影中曾经出现的做法:将不同鱼传说中最美味的部位拼凑为一条鱼。具体到“Wanted Gang”,这是鲁道夫、路易与弗雷德里克三家酒窖各提供两桶上佳年份酒调配出的结果,其中涉及的葡萄有 Grenache、Syrah、Mourvèdre、Carignan、Cinsault 和 Cournoise。至于这种全明星队混合出的口味,或许会依年份而异,权当春节晚会也不坏。

当然,“吉祥四宝”的口号是“酒中之乐”。这天晚上的宗旨也更多在于乐而不在于酒。那点可怜的冷餐点不久就被一扫而光,于是寻常不登大雅之堂的比萨外卖也被叫来。几只手下去,比萨和杯中酒都再也分不清彼此,只有澳大利亚籍的葡萄酒酒店老板保持了始终的清醒。

Beaumes de Venice 的 Balma Venitia 酒庄

在产区分布零散的罗纳南部,诸如 Balma Venitia 这样的联合酒庄并不少见。



29 | 推荐酒

云顶至尊(红) Ninquén

产地:智利,哥查加谷
Colchagua Valley, Chile
酒庄:嘉斯山酒业
年份:2002 年
价格:508 元



推荐人:马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

特点:嘉斯山酒业于 1992 年由经验丰富的酿酒师 Hernán Gras 与他的兄弟 Eduardo 和 Cristián Hartwig 成立。他们在智利著名的产酒区空加瓜山谷 (Colchagua Valley) 拥有多个葡萄园,占地超过 500 公顷,其中圣何塞 (San José) 与云顶山庄园 (Ninquén Mountain Estate) 占地 235 公顷。云顶至尊红葡萄酒采用云顶山庄园的特级优质红葡萄酿制,是嘉斯山酒业顶级的葡萄酒系列。此酒有优雅的新橡木、巧克力、咖啡和黑色浆果的芳香。入口散发出明显的水果芳香,单宁细致柔和,余味极其精致又优雅。丰富的单宁和美妙的酸度使得此酒配上辛辣的菜肴,风味尽显,羊排、胡椒橄榄煮牛腩利等也很适合与此酒配食。

30 | 推荐酒

米尔曼达 Milmanda

产地:西班牙,巴贝拉
酒庄:桃乐丝
年份:2007 年
价格:517 元



推荐人:申柏途 (Alberto Fernandez)

桃乐丝酒业 (Torres) 执行合伙人

推荐词:巴贝拉产区 (Conca de Barbera) 100% 莎当妮 (Chardonnay) 葡萄酿制而成的这款米尔曼达干白葡萄酒,外观呈深而明亮的黄色,有着奇妙、强烈的香气,包括乳香以及非常成熟的桃子、蜜瓜和椰子等水果香,以及肉桂和块菌的香料的气息。食物搭配:适于搭配海鲜、贝类及家禽肉,适于在 8 ~ 10℃ 时饮用。



20 年未曾降雪的爱维尼翁在今夜迎来鹅毛大雪的狂欢



Avignon

暴风雪盛宴

这天的上午是在好客的 Balma Venitia 酒庄度过的。酒庄位于 Beaumes de Venise 产区。老板阿兰·伊格那斯 (Alain Ignace) 其实是当地 3 个村庄酒业联合会的负责人。回到阿维尼翁 (Avignon)，稍事休整，去 Agrimer 的当地办事处完成 AOC 制度和育苗管理的学习，晚上，我们迎来了在罗纳地区最后的凯旋庆功宴。

确实是凯旋。因为我们几乎扫荡了罗纳地区所有的公区或村庄级 AOC 命名的产区，尤其是北部地区。让-米歇尔和 Inter Rhône 的主席克里斯蒂安·巴里先生将与我们共进晚餐。但是——晚餐必须我们亲自动手做。

这就是所谓“烹调课”。据说在法国的星级饭店中正时兴。一个够奢华的饭店，一个够年份的厨房，一个够分量的大厨，几瓶够讲究的酒，剩下的就够你仰慕并操持的了。我们的酒店是阿维尼翁数一数二的四星级酒店“La Mirande”，我们的厨房是 14 世纪的，我们的厨师是饭店著名的米其林级大厨让-克劳德·阿特梅耶 (Jean-Claude Altmayer)，我们的酒有 Inter Rhône 支持，大家就尽情快乐吧！

当晚递给我的单独印制的烹调单如同品酒单一样正式。法国南部古典式的，开门见肉，不加虚晃的清淡头盘：烤羊腿配时令菜、焖烤鲜贝、煎烤对虾配鹰嘴豆泥、蜜汁烤菠萝。毫无疑问，将那个沉淀了几百年老油烟的烤箱功用发挥到了极致。

当然，在见到羊腿之前我先见到了巴里先生。早在离京赴法之

前，就曾听到法国驻中国使馆的农业事务参赞孟玛丽（Marie-Lise Molinier）介绍过巴里先生的好客。遗憾的是，巴里先生因临时有约，只能陪伴我们上完烹调课。

黑西服、白衬衣，但没有领带，领扣打开。巴里先生不是那种让你见面就会想到“主席”之类头衔的人，拥有一张日晒红脸庞的巴里先生更容易让我想起一路下来见惯了的那些酒窖主人，何况巴里先生自己也确实拥有酒窖，而且生产的 Tavel 产区酒颇负盛名。

握手，很诚挚的道歉。专注的目光，哪怕你在做切青蒜这样很无聊的事。挖出了第一团鲜贝，很有理有节地鼓掌，道声祝贺。巴里先生是个天生的派对组织者。但这毕竟是在厨房，主角阿特梅耶大厨在展示着所有法国名厨该有的夸张姿态与实际上的谨慎。此地的所谓“学习烹调”，在中国意义上而言更多是在学习配菜：切青蒜、削土豆、剥洋葱。所幸两个中国来客刀工尚可，后来升级至摆盘。这一关过后进入第三关：给对虾挑肠线。听着大厨宛若拆除炸弹引线般的介绍，我开始怀疑国内我曾经手的青虾或许是受到了虐待。

如同所料想的一样，西餐中最机密的部分还是调料，而这是所有大厨都不会透露的。阿特梅耶大厨浓眉大眼表情丰富，几乎不用化妆就可以在夏季直接送到街上的阿维尼翁戏剧节客串两场。一边夸张地称赞着我们是好助手，阿特梅耶大厨一边忙里偷闲准备自己的调料，以各种零碎下手活分散着我们的注意力。在一阵实际并不忙乱的忙乱中，

烹调课宣告结束。巴里先生此前已经在我为扇贝裹面片封边时就已告辞，但留下了自家的 Tavel。不知何时到来的让-米歇尔以温柔依旧的语调建议：我们去喝餐前酒。

走进地窖，我们围着木头酒台和一瓶桃红色的 Tavel 转悠闲聊。Tavel 产区酒的酒瓶有着独特的狭长外形，被认为是最有韵味的桃红葡萄酒。巴里先生的 Tavel 自然又是其中的翘楚，配上饭店专业侍酒师的专业服务尤其显得独具一格。然而，我在担心菠萝，那道传说中的甜品我连菠萝叶子都还没见到。

但事实证明吃比做更重要。待我们整装返回厨房，一切已布置得宛若不求奢华但星级服务不减的“民俗餐厅”。阿特梅耶大厨占据烤箱与炉灶旁的主位，方便他抽空烹制楼上餐厅需要的烤鸡。菜未上，酒先来。首先是白葡萄酒，来自罗纳南部的 Château Saint Estève d' Uchaux “Vionysos” 2006。99% 的 Viognier 葡萄酿造，果味纯正，属于该酒庄 25 龄老藤葡萄酿造的精品，配上好歹经过我们一两手的鲜贝和对虾，如同摇篮般让你的味觉渐入佳境。随后是红葡萄酒：Ogier & Fils Gigodas “Vaucluse” 2006。84 龄老藤葡萄的作品，却另有一层清新的橘子香味，新旧相辅，与阿特梅耶大厨葱姜蒜狠料俱下的烤羊腿正势均力敌。最后是 Beaulieu de Venise Domaine de Durban 2007。Muscat 葡萄酿造，甜味不是很重，但配以不知从哪里冒出来的蜜汁烤菠萝，品后倒仿佛是经历烤羊腿与 Ogier & Fils Gigodas “Vaucluse” 2006 的过山车后安稳的座椅。

一路下来，转杯的技巧已近纯熟。见我的手指与高脚杯间的配合不复几天前的僵硬，让-米歇尔满意地微笑。临别将出饭店，却见鹅毛大小的雪片横扫天地之间。“阿维尼翁 20 多年没有下过雪了。”看着门外如狂欢节般追逐着打雪仗的行人，让-米歇尔不失优雅地感慨着。明天我们即将因为这场暴风雪险些赶不上火车，但此时我听到的只是：“多浪漫呀。”让-米歇尔说。■



葡萄酒 twitter

29

“如果青霉素能治疗那些生病的人，西班牙雪利酒则能把死亡带给生命。”

——亚历山大·弗莱明爵士
(Sir Alexander Fleming)

公元前 6 世纪的一本印度医书对酒的描述是：能够使人精神焕发，是失眠、悲伤和疲乏的解毒剂……是欲望、欢乐和顿悟的制造者。

31 | 推荐酒

怡园庄主珍藏

Grace Vineyard President Reserve

产地：中国，山西
酒庄：怡园酒庄
年份及价格：
538 元（2006 年）、
638 元（2005 年）、
738 元（2004 年）



推荐人：马会勤

中国农业大学农学院副教授、南非 Stellenbosch 大学葡萄酒生物技术学院博士后

推荐词：在 300 ~ 1000 元的范围内，如果要喝国产酒，我会选择怡园的庄主珍藏。在这个级别上我个人更喜欢原来的法国酿酒师高林的作品。在黑樱桃和一点青苹果的果香中，有较多的橡木香，酒饱满而有很强的亲和力。高林非常尊重山西太古具体的气候和土壤条件下的葡萄，依势而行。所以这款酒是中国、法国和新世界理念糅合在一起的作品，从长远看也许算不上经典，但真正产自这片土地上的葡萄酒，能出其右者确实寥寥。

32 | 推荐酒

柏克鲁夫巧克力庄园 Boekenhokloof Chocolate Block

产地：南非，西开普产区
酒庄：柏克鲁夫庄园
Boekenhokloof
年份：2005 年
价格：545 元



推荐人：赵凡

意大利葡萄酒生产协会中国代表处首席代表、典藏阳光葡萄酒文化传播有限公司总顾问

特点：柏克鲁夫庄园创建于 1776 年，位于遥远的法兰丝霍克山谷。位于开普敦的酿酒腹地地带。巧克力庄园是法兰丝霍克谷柏克鲁夫庄园很受欢迎的日常佐餐酒。柏克鲁夫庄园的签名葡萄酒几乎一瓶难求，此酒是名列第二好的酒。其口味相当复杂，品评之前需要仔细品尝。这款酒酒液呈活泼的紫色，闻起来主要为西拉的味道，混杂矿物、黑樱桃、紫罗兰及赤铁矿的气味，背景为烟熏味。口感适中，果香的黑莓味，混杂酸樱桃、葡萄及酸糖果的味道。有点酸，余味中酸味稍重，暗中微带巧克力及香料的味道。

Côtes du Rhône

罗纳葡萄酒产区

依照面积与产量计算，罗纳产区堪称法国第二大葡萄酒 AOC 产区，也是法国最早酿造葡萄酒的地区之一。罗纳产区的葡萄园总面积达 8.0725 万公顷，单个葡萄园的面积通常在 15 到 20 公顷。年产葡萄酒 3.86 亿瓶，其中 94% 的出产为红葡萄酒，白葡萄酒和桃红葡萄酒的出产各占剩余的 3%。总产量的 30% 来自 1497 家个体葡萄酒酿造者，其余的 70% 来自 61 家葡萄酒酿造联合体。目前罗纳葡萄酒市场中共有 51 家批发商、6 家联合酿造商。每年罗纳地区的葡萄酒收入在 10 亿欧元左右。16% 的葡萄酒酿造者年龄在 35 岁以下，这一数字比法国全国的平均数字高 3 个百分点。

罗纳产区的 cru 级 AOC 命名共计 17 个，其中北部 8 个、南部 7 个，另有 2 个属烈性葡萄酒。可在酒标上注明的公区 (commune) 或村庄级 AOC 命名 18 个。产区横跨 6 个省，包括 171 个公区，沿罗纳河谷的狭长地带自北向南呈条状分布，长约 200 公里左右。北部与勃艮第产区接壤，以单一品种葡萄或两至三种葡萄调配酒为主，南部沐浴在地中海的阳光和海风之下，以多品种葡萄调配酿酒。

地中海式气候在罗纳地区主要由强烈的西北风体现。猛烈的西北风造就了罗纳地区北部与南部之间显著的气压差，而这种气压差对葡萄的生长至关重要。总体来说，罗纳产区四季分明，雨水充足，高温酷暑，日照时间长。当地的土壤是气候与植被上千年作用的结果，罗纳河自身也在谷底乃至周边的峭壁上留下了自己的痕迹，综合在一起便造就了罗纳地区典型的峭壁上开垦出的“梯田式”葡萄园。

土壤与气候的多样也决定了当地葡萄品种的多样。Cinsault、Clairette、Bourboulenc 称得上是法国地中海式气候地区本土型的葡萄。Grenache、



没有听过杜邦先生这样大师级的品酒课，你很难真正理解罗纳产区那些个性独特的葡萄

Carignan、Mourvèdre 来自西班牙，近两个世纪前才进入法国。Syrah、Roussanne、Marsanne、Viognier 据信源自 Dauphinoise 森林中的野葡萄。根据 AOC 的规定，允许在罗纳地区用来酿酒的葡萄品种共有 21 个。

在 17 世纪，“Côtes du Rhône”只是 Gard 省 Viguerie d’ Uzès 中的一个行政区，以出产葡萄酒著名。1650

年出台了一份条例，专门用来保护当地葡萄酒的“原产性”以确保其质量。1737 年，法国国王颁布法令，要求当地用以外销的葡萄酒木桶外必须标明“C.D.R.”。直至 19 世纪中期，由于兼并了河谷对岸的葡萄园，罗纳地区才正式获得“Côtes du Rhône”（罗纳坡）这个命名。1937 年 11 月 19 日，罗纳地区获得 AOC 命名。

罗纳产区主要葡萄品种

〔白葡萄〕

Grenache Blanc

生命力很强，大部分特性与 Grenache Noir 类似。可以酿造出非常圆润、浑厚的白葡萄酒，酸度低，可以长久保存。适用的产区酒有：Lirac、Tavel、Vacqueyras、Côtes du Rhône Village 白葡萄酒（混合使用）。

Clairette Blanc

易于种植，但对强风比较敏感。可以酿造出厚实但不失清新感的葡萄酒，带有一种层次丰富而细腻的花香气。适用的产地酒有：Gigondas（最多混杂使用 10%）、Lirac、Tavel、Vacqueyras、Côtes du Rhône Village 白葡萄酒（与 Bourboulenc 及 Roussanne 混合使用，至少达到 80%）、Côtes du Rhône 白葡萄酒（混合使用）。

Marsanne

这是一种韧性极强的葡萄，更偏好罗纳北部温暖、砾石遍地的土质。可以酿造酸度很低、烈度较强的葡萄酒，其特有的榛子与鲜花香气会随着贮藏与日俱增。适用的产区酒有：Crozes-Hermitage、Hermitage、Saint-Joseph、Saint-Peray（在以上的产区酒中可以与 Roussanne 混合使用）、Côtes du Rhône Village 白葡萄酒、Côtes du Rhône 白葡萄酒（可能混合使用）。

Roussanne

生命力一般，偏好温暖、粗砾、渗水性好的土壤，比较敏感，需要特别的照料。可以酿造出带有极为高贵、细腻而层次丰富的花香气的葡萄酒，代表香型为金银花与鸢尾花。适用的产区酒为 Crozes-Hermitage、Hermitage、Saint-Joseph、Saint-Peray（在以上的产区酒中可以与 Marsanne 混合使用）、Côtes du Rhône Village 白葡萄酒、Côtes du Rhône 白葡萄酒（可能混合使用）。

Viognier

耐受力强，偏好贫瘠、干旱的砾石地。果液中潜在的酒精度很高，口味圆润，紫罗兰或洋槐蜂蜜般的香味会随着时间推移逐渐发展成麝香、桃子乃至杏子的味道。适用的产区酒有：Condrieu（100%）、Châteauneuf-du-Pape（100%）、Côte-Rôtie（最多 20%）、Côtes du Rhône Village 白葡萄酒、Côtes du Rhône 白葡萄酒（作为增香剂混合使用）。

Bourboulenc

耐受力与生命力很强的品种。生长需要较高的温度。可以酿造出酒精度很低、清新而蕴含花香味的葡萄酒，适宜年份较浅时饮用。适用的产区酒有：Gigondas（最多混合使用 10%）、Lirac、Tavel、Vacqueyras、Côtes du Rhône Village 白葡萄酒（与 Clairette、Roussanne 混合使用，总量不低于 80%）、Côtes du Rhône 白葡萄酒（混合使用）。■

〔红葡萄〕

Grenache Noir

生命力极强、产量极高的一个品种，但开花期容易落花。6月5日～15日开花，9月15日至10月10日间果实成熟，具体成熟时间依地区不同有所变化。能抗拒强风，极其耐旱。多数罗纳南部的红葡萄酒都以 Grenache Noir 为基底，部分果香较浓重的桃红葡萄酒也选用 Grenache Noir。果液酒精度高，酸度低，有欠圆润。适用的产区酒有：Gigondas（为最主要配比品种，至少 50%）、Côtes du Rhône（至少 40%）、Côtes du Rhône Villages（最多 50%）。

Syrah

个性鲜明、产量颇丰的一个品种。6月5日～15日开花，9月10日至10月5日次第成熟。该品种喜好温和、稳定的气候。对于罗纳北部的 cru 级产区而言，Syrah 是唯一用来酿造葡萄酒的红葡萄品种。在罗纳南部，Syrah 经常被用来增加成品整体的馥郁度及其色泽。Syrah 的果液色泽深，耐氧化，单宁度高，香气浓郁（具有覆盆子、黑醋栗、紫罗兰、胡椒等香气）。适用的产区酒有：Cornas（100%）、Côte-Rôtie（至少 80%）、Crozes-Hermitage（至少 85%）、Hermitage（至少 85%）、Saint-Joseph（90%）、Côtes du Rhône、Côtes du Rhône Villages（与 Cinsault 和 Mourvèdre 混合，至少达到 20%）。

Mourvèdre

产量中等。6月5日～15日开花，10月初起次第成熟。该品种需要较暖的气候与较多的日照，这一特点在临近果实成熟时尤其明显，故而更适合生长在罗纳南部地区。比较怕风，对水分要求量不大，但需持续灌溉。果液具有理想的单宁度，香味的浓度及层次丰富度会随着贮藏期的增加而增加，抗氧化性极强，经常被用于部分桃红葡萄酒中以延长其清新感，同时增强香气。适用的产区酒有：Gigondas（至少 15%，与 Syrah 混合使用）、Côtes du Rhône Village（与 Cinsault 及 Syrah 混合使用，达到总量的 20%）、Côtes du Rhône（用于希望更长久保存的红葡萄酒或桃红葡萄酒）。



我们的葡萄

在罗纳产区，
这样号召性的纪念碑比比皆是。



勃艮第产区：昂贵的风土

就“名气/面积比”来说，勃艮第堪称全世界最著名的葡萄酒产区



勃艮第地区初秋的葡萄园景色

(Hans Strand 摄)



将驴子与葡萄一视同仁的拉撒哈让我们充分理解：在法国，农业各行是一家



Vergisson

驴子和土

“驴子！”

当然，这不是狄更斯的《大卫·科波菲尔》。我们不是在英国，而是在法国中部的勃艮第地区。喊叫的人不是一个老处女，而是一个头发花白但还头戴黑色宽檐毡帽，身穿牛仔裤，脚蹬马靴，鼻梁上架着副仿玳瑁眼镜，面色红润的老先生。更重要的是，喊叫声中没有任何惊恐，反带着几分得意。

“驴子！当然是驴子！先去看我的驴子！”

我们这几个酒客朝拜者被莫名其妙地拉出酒窖接待处，跟着这位名叫罗杰·拉撒哈（Roger Lassarat）的酒窖主人回到冰天雪地的室外。等他把那辆菱形车标只剩了两瓣的三菱四驱车倒出车库、热情地招呼我们上车，我有幸坐到了整个旅途中最原生态、最富含大自然代谢物气息的四轮运输机械上。车子开动，上山！我努力拉紧车座上方的拉手，在颠簸中努力捕捉拉撒哈在引擎的呼啸声间的片断字句。驴子？又是驴子……葡萄园，好的。母驴？远足？野

餐？！经过一段相对平缓的山路，我终于明白了拉撒哈的用意。他是葡萄园主、酿葡萄酒，不错，但他最有创意的项目是安排葡萄酒爱好者骑驴穿行参观他的葡萄园。当然，这要在夏天天气好的时候，他还会安排在葡萄园里的野餐。母驴？当然了，母驴和公驴是分圈饲养的。不能任由它们混杂在一起。当然不能！嘶！一个大土包。

至今我无法回忆起来拉撒哈的公驴圈和他的酒窖的相对位置，大雪茫茫中也辨别不清哪里是葡萄园。围栏后那些长耳长毛的黑影由小变大几乎是在一瞬间的。“看，我的驴子！”拉撒哈杀气十足地拉上手刹，径直跳出驾驶室，待我们小心且笨拙地从后座滚下车来，他已经拉开后备厢，拖出一袋干面包。“它们爱死这个了！”拉撒哈做出法国人面对现实或虚拟的美食时常见的吮指手势。

李雪塞给我一份拉撒哈酒庄骑驴游的宣传册页，权当这群驴子的名片。好在有这张小单页，我才有机会辨别清了圈中争先恐后地撞过来的这几个毛脑袋。不要用中国毛驴的尺寸想象它们，它们的个头堪比高头大马，而且恰如其分地吻合“毛”驴一词，浑身上下如同牦牛般披着厚重的长毛，完全无畏周围



33 | 推荐酒

佳得美庄园红葡萄酒 Château Cantemerle

产地：法国，波尔多，上
美度村
酒庄：佳得美庄园
年份：2001 年
价格：556 元

推荐人：中强
富隆酒业

推荐词：这款深红宝石色的美酒带有些微的咖啡的香气，优雅而富有烟熏味和果香味。入口柔顺圆滑，良好的单宁，回味有水果、香料、木材的清香。这一款酒在年轻时饮用，您会感受到她浓郁的果香，非常诱人。若干陈年后，该酒又有另一番成熟风韵，复杂而醇厚，令您的味觉有一种无与伦比的舒服感受。饮用前 1 小时开瓶醒酒，温度最好在 18℃～22℃。



34 | 推荐酒

“爱抚”干红 Lou Calin

产地：法国罗纳坡地
Cote de Rhone Village
酒庄：法国维赞坡地酒庄
Cave de Visan
价格：556 元

推荐人：沈磊

法国葡萄酒大学葡萄酒与葡萄酒法律硕士

特点：酒香有浓郁的成熟红色水果香，充满了阳光的味道。野草莓的味道尤其突出，伴有些许桂皮的香味。入口滋味丰富，又不失紧凑。之所以名叫“爱抚”，是因为这款酒的单宁、酸度、酒精三者极为平衡、和谐，口感温文柔顺，但又回味深长，犹如情人的爱抚。此款酒灌装后即可饮用，保存 4 至 6 年后，达到最佳品质。适宜 15℃～18℃ 时饮用。可作为餐前酒饮用，最适宜搭配肉类烧烤、奶油调味类菜肴等。



蕴含着不计其数高级葡萄园的宁静乡村，这是勃艮第常见的景象

的风雪。“哪个是 Charlot？”我闪避着几个毛脑袋好奇的鼻息，按图索骥着。“Charlot？就是它。最喜欢表现的！”拉撒哈指指面前那张正在不断咀嚼的大嘴，又塞给它一块干面包。Charlot 的确爱表现，一看到相机镜头就侧头做标准照状，即便相机放下，它也会不停摆出自以为上镜的姿势。

驴子的插曲过后回归葡萄酒。回到酒窖的拉撒哈回归酿酒人本色，经

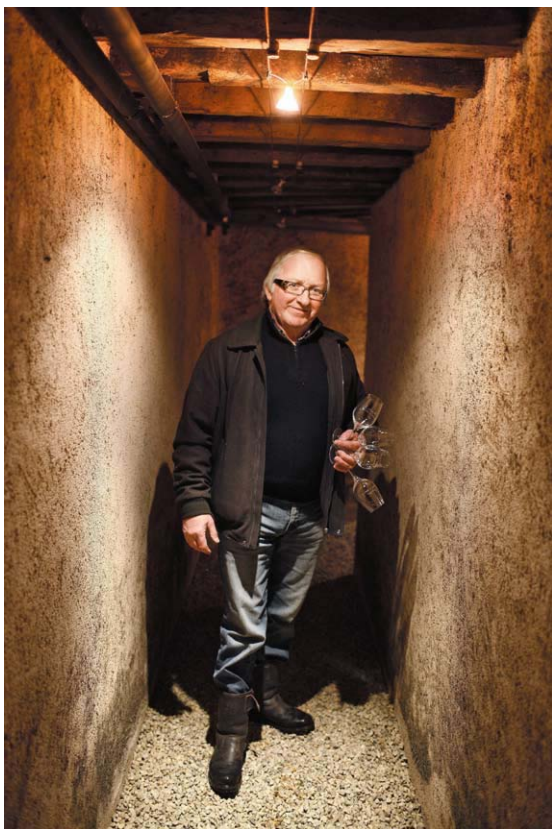
验丰富地向摄影师建议了几个拍照的地点和姿势，随后拎着酒回到品酒室。此时我们已经见惯了与酒窖连为一体的品酒室，但如此富于乡土气息的粗铜酒孟还是第一次见到。拉撒哈起开瓶塞，不仅闻，而且揉蹭两下，喊声“棒极了”，随后一道程序却是我们未曾料想到的：拉撒哈往每个杯中倒出一点酒，转一转，随即倒掉，酷似中国福建茶艺的暖杯或洗杯。“当然，这是在给杯子热身。”得

知中国茶艺也有类似的习惯后，拉撒哈不无得意地宣称。

实际上应该是“冷身”，因为拉撒哈酒庄无一例外的是白葡萄酒。Saint-Véran “Les Mûres” 2007，老藤葡萄在新橡木桶中成就的矿物质清新感很显著的酒。Pouilly-Fuissé “Racines” 2007，3个葡萄园的成果混杂而成，其中最老的葡萄藤历史已超过百年，酒味纯正，富含白色花朵香味。仍旧是Pouilly-Fuissé，换了片葡萄园“Les Murgers”，年份也回到了2006。天气实在太冷，以至拉撒哈违背常规地以手掌托杯，试图给杯中酒增加一些温度以唤起它应有的香气。即便时间仓促、温度不够理想，这片葡萄园产酒所独具的圆润、温暖感仍能明显地

与同产区的上一款区分开，印证了拉撒哈乃至所有勃艮第酿酒商念念不忘的“terroir”（风土）的重要。随即我们又回到 Saint-Véran，这次是 Saint-Véran “Le Cras” 2006。在拉撒哈拥有的40个葡萄园中，拉撒哈尤以这片位于著名矿泉水产区的葡萄园为荣。出自如此产地的葡萄酒自然要以品酒中已有的术语“mineral”（矿泉质感）来称颂，我们也在拉撒哈的循循善诱下品出它比“Les Mûres”的更加清冽，但更重要的是我们彻底领悟到了勃艮第的兄弟们不只是在喝酒，更在喝“土”（terroir）。

紧随其后的还有下一个酒窖。我们彬彬有礼地告辞，拉撒哈却不放我们离开：“那我我熟，打个电话就行。一会儿我亲自送你们过去。”电话打了，酒随即跟上。2005版的白葡萄酒依次上阵。首先又是 Pouilly-Fuissé，这次来自“Terroirs de Vergisson”。拉撒哈的酒庄就位于 Vergisson，是比较本土但格外甜稠的产品。随后是 Saint-



对于拉撒哈来说，杯子和驴子一样，对葡萄酒至关重要

Véran “Les Mûres” 的2005版，此时我早已知道品酒时将酒吐出是常规，但我仍执意将这口味醇厚的美酒咽下，作为今天下午的纪念。

不过，最令我印象深刻的还是离开时李雪告诉我的一条八卦：招待我们的这位拉撒哈是 Vergisson 的前任市长。



葡萄酒twitter

30

没有哪个民族因葡萄酒廉价而醉倒，也没有哪个民族因葡萄酒价格高昂，对酒的热情被普通饮料代替而清醒。

——托马斯·杰斐逊

瑞典的实践证明，这句话有待商榷。因为看到了酗酒对国民健康和生产力的破坏作用，瑞典自19世纪开始实行严格的禁酒令，并且最初是由公民社会发起的。如今，在瑞典，3.5度以上的酒精饮料都必须通过“酒局”购买，并且购酒时则要交数量不小的税款。

35 | 推荐酒



彼得·利蒙大师干红 Peter Lehmann Mentor

产地：南澳大利亚，布诺萨 Barossa, South Australia
酒庄：彼得·利蒙酒庄
Peter Lehmann
年份：2004年
价格：570元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：彼得·利蒙酒庄是澳大利亚最负盛名、乐于创新的优质葡萄酿酒商之一。为纪念创始人彼得·利蒙，布诺萨最优质的赤霞珠被命名为“大师”，同时有把“大师”的称呼献给众多酿酒师之意。此酒精选每个年份都出产优质赤霞珠并且树龄超过60年的葡萄树生产的葡萄所酿制。浓郁深沉的酒体在边缘泛紫色光泽，散发着紫罗兰香气。口感大气丰富，如天鹅绒般柔滑，余味精致充满水果气息。陈年潜质可达15年。

36 | 推荐酒



小大宝 Connetable de Talbot

产地：法国
酒庄：大宝酒庄
年份：2002年
价格：580元

推荐人：交远通达

推荐词：小大宝 (Connetable de Talbot) 是列级名庄第四级的大宝酒庄之副牌酒。与大宝酒庄葡萄酒风格一致，酒性开放自然，多果味；酒体丰满，细腻，协调；酒香馥郁而多层次。小大宝为中度酒体干红葡萄酒，具有樱桃果实、香草、黑醋栗和香料橡木气味。单宁柔和而圆润，充满李子、干枣、黑醋栗口感，余韵更有浓郁的香草橡木和果实香味。此酒由赤霞珠、梅洛、品丽珠构成，是一款浓郁而吸引人的葡萄酒。饮用温度：17℃~19℃。配餐建议：烤肉、煎牛仔骨、脆皮鸭、软奶酪。

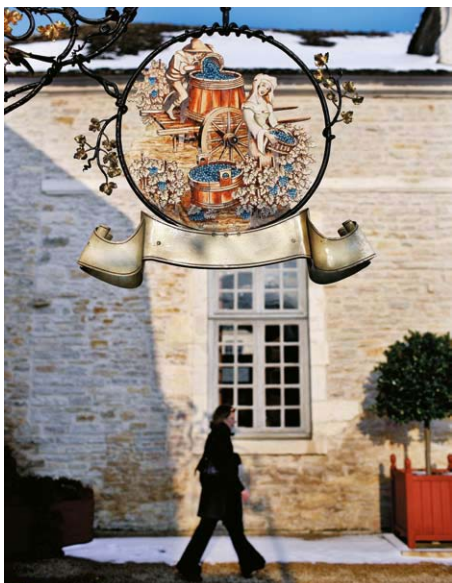


无论是什么城堡，一个仿古的厨房都是必要的



Pommard

那些昂贵的孤独



波玛堡的显赫几乎已经不需要任何徽章来炫耀



灌瓶后在木条上安放保存，这是波玛堡独特的贮酒方式

与拉撒哈的强势一样，比多特的温和同样令我们印象深刻。站在城堡的纪念品商店里的比多特有些不知所措地张开双手，“我们先参观城堡还是？……”

历史对于酒庄是至关重要的，我们识趣地选择参观城堡。说是参观城堡，首先要出门。在风雪中，我们瞻望100米外的一座土砖教堂。“这是城堡中最古老的部分，建造自12世纪。”比多特介绍道。随后世纪的年份逐渐增加：城镇围墙逐渐缩小，城堡逐渐扩大，但还是衰败了。然后是一系列的修复史。当然，最后是比多特家族在1989年获得了这个城堡的经营权。“是我妈妈的主意。”让-马里有些踌躇地说。

仿古厨房、会议室、会议室、宴会厅……各种招待会场所的介绍间忽然见到久违的拉马丁的画像。“拉马丁家族曾经拥有这座城堡吗？”已经绕过画像的比多特转身回来，面露惊讶：“在中国也知道拉马丁？”得到肯定的答复后，比多特有些踌躇地解释道：“事情是这样：拉马丁出生在附近的马恭，他们家族的城堡在距离比赫罗堡不远处，所以，我们觉得比赫罗堡也应该和拉马丁有些关联。为了缅怀这位诗人……我妈妈决定把他的画像放在这里。”比多特十指交叉，看见我们点头也点点头，似乎对自己的回答很满意，继续带我们前行：“前面是另一个可以举行小型会议的场所……”

“谁给了我这些小山谷、这些宫殿和茅草屋？/ 这些对我来说已经魅力不再的空空物体 / 花朵、峭壁、森林，这样昂贵的孤独 / 一个人你不能拥有，所有人都不存在了。”说中国熟悉拉马丁其实只是种附庸风雅，希望在拉马丁的故乡他不会再如此孤独。

至少不会孤独地守候着他那堆葡萄酒。在《恋酒事典》中，皮沃毫不客气地指出：“大多数的年份，拉马丁的马恭白酒和红酒都卖不完。”“他曾经投资创立过一个经销公司，试图将葡萄酒出口到美国，这个事业也让他损失惨重。”

比多特的好妈妈希望能借拉马丁的名气给自己投资的城堡增加点知名度，但拉马丁对于葡萄酒来说恐怕算不上一个好守护神。比赫罗堡的酒窖算是有些

年头，酒却几乎是簇新的。比多特拿出一瓶Bourgogne 2008、一瓶Saint-Véran 2008和一瓶Pouilly-Fuissé 2008。他有些犹豫，但别无选择，因为最早的年份只到2007年，而从酒单上可以看出，这3瓶中有两瓶正是他们的窖藏中售价最高的。圆润的荔枝味、橘子味，很清新，无功，倒也无过。看着有些紧张地观察我们反应的比多特，我益发好奇起拉马丁家葡萄酒的味道。

比赫罗城堡的葡萄酒刚刚起步，而波玛堡(Château de Pommard)则是近乎另一个极端。勃艮第产区相当于Inter Rhône的组织是BIVB(Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne)。这天中午，与来自BIVB、负责我们在勃艮第地区行程安排的采西莉·马迪奥德(Cécile Mathiaud)共进午餐后，我们来到了堪称勃艮第最显赫酒窖之一的波玛堡。

写上“超乎寻常的口感”(Le Goût de l'Exception)容易，真正获得几个世纪的认同并不简单。波玛堡的历史可以追溯到1098年勃艮第欧德公爵(Duc Eudesler)设立波玛领地时。“clos”是勃艮第产区特有的名词，专指那些在整片适合葡萄栽种的土地上又精致分割、分属不同业主、传统上以石墙圈界的袖珍葡萄园，而波玛堡拥有的其实是块“monopole”。“monopole”可粗略译为“独占田”，也即波玛堡是这片土地上的唯一业主，在寸土寸金的勃艮第，这是件无论就物质上还是精神上而言都极其显贵的事。至于如何细分土地上的不同区域，那是业主自己的安排。一般来说，业主都会遵循传统或附



葡萄酒twitter

31 勃艮第葡萄酒让你想愚蠢的事情，波尔多葡萄酒让你谈论愚蠢的事情，香槟让你做愚蠢的事情。

——让-安西尔姆·布里亚-萨瓦兰，
法国律师、政治家和美食家

香槟产区、勃艮第产区和波尔多产区被有些专家列为法国三大代表性产区：香槟产区主要是起泡葡萄酒，波尔多产区主要是调配葡萄酒，勃艮第产区主要是单一葡萄品种的葡萄酒。

37 | 推荐酒

紫蝴蝶古老花园干红葡萄酒 Hewitson Old Garden Mourvedre



产地：澳大利亚，南澳省，
布诺萨山谷
Barossa Valley, South
Australia, Australia
酒庄：紫蝴蝶酒庄
Hewitson
年份：2006年
价格：585元

推荐人：杜慕康(Edward Ragg)

前剑桥大学品酒师队长及培训师，在英国高级品酒师学院获得WSET高级证书，曾任伦敦国际品酒赛和上海国际品酒赛的评委

推荐词：紫蝴蝶酒庄的首席酿酒师迪安(Dean Hewitson)是一个才华横溢的酿酒师，不过这不是推荐这款酒的唯一理由，酿造此酒的慕合怀特葡萄来自澳大利亚最古老的葡萄园之一，葡萄植株栽种于1853年。这款酒个性十足，闻起来有桑椹和李子干的气味，还混合着许多种花香，如紫罗兰的芬芳。2006年份的酒还很年轻，尚有多年的储藏潜力，不过，现在也已经可以享用了，在饮用前需要进行晃析。

38 | 推荐酒

阿托塔庄园红葡萄酒 Dominio de Atauta



产地：西班牙马德里
Ribera del Duero, Spain
酒庄：阿托塔酒庄
Dominio de Atauta
年份：2005年
价格：588元

推荐人：杜慕康(Edward Ragg)

前剑桥大学品酒师队长及培训师，在英国高级品酒师学院获得WSET高级证书，曾任伦敦国际品酒赛和上海国际品酒赛的评委

推荐词：这种酒是一个天才的法国酿酒师Bertrand Sourdais的杰作。Sourdais家族来自法国的卢瓦尔河谷的希农镇。Sourdais在他的保卢什区家族酒庄能用品质葡萄酿出美味的红酒。而他用拓菲诺酿造红酒的技术也一样高超。阿托塔庄园红葡萄酒呈暗紫色，有浓郁的黑色水果的芳香，混合着细腻的橡木味，单宁强劲，入口有新鲜水果的味道与清新的酸味。本酒也适于储藏。



Saint-Romain 的 Henri & Gilles Buisson 酒庄

在酒庄大门对面就是布松祖父母的壁画，骄傲地宣告着这一家始自18世纪的酿酒历史。

庸风雅地依照勃艮第人津津乐道的“风土”学说根据土壤、水分与光照条件再自我拆分出若干个“clos”。

波玛堡拥有的独占田号称勃艮第地区面积最大的。“20公顷葡萄园在其他产区看来不算什么，但在勃艮第却是极为难得。”陪同我们参观的销售代表文森特·霍谢德尔（Vincent Hochedel）指着窗外的葡萄园介绍说。说是“窗”，其实是面墙。这是个被刻意打扮成沙龙或会议厅的房间，面向葡萄园的一堵墙被打穿，换上了整块玻璃。外面的葡萄园因此成为房间里的某种装饰物。无论寒冬酷暑，西装革履的宾客们都可以在舒适的室内晃着酒杯高谈阔论，葡萄园此时化身为壁纸，供人瞻仰或称颂。

最近一次发生在波玛堡的高谈阔论很可能是围绕萨尔瓦多·达利的。波玛堡最新一代主人莫里斯·吉获（Maurice Giraud）不仅对美酒感兴趣，也嗜好投资艺术。2009年，吉获先生入手一尊达利的雕塑。单独开个酒会展示未免有些矫情，吉获先生干脆四处借了更多的达利作品凑了场美术展。可惜，我们抵达

时展览已经结束，只留下属于吉获先生的那尊独角兽雕像独立雪中。

尚且保留着的展览是有关葡萄酒种植与酿造工具的。勃艮第产区使用的工具和罗纳河谷产区的没有什么不同，但霍谢德尔公式化的讲解语调中缺了古伦细数家珍式的亲切感。“不，这些不是波玛堡历史上曾经使用过的工具，只是借用了波玛堡的房间做展厅。”霍谢德尔遗憾地说。果然，展柜边还贴着张说明，某某先生收藏，欢迎购买或交换，电话地址等等。

波玛堡的品酒室也与众不同，一共分割出6个房间，每个桑拿房大小的隔断中都配备一样的“吧台”。“这样我们可以同时接待很多组客人。”霍谢德尔说。幸好，在这种旅游淡季只有我们光临，因此无从得见各色酒客在几个房间里纵横出入、摩肩接踵的景象。

第一瓶是来自 Saint-Aubin Premier Cru 的 Château de Pommard 2007，霍谢德尔评价为“年轻但尚可品尝”。随后是 Château de Pommard 2004。“菲利普·夏洛潘（Philippe Charlopin）先生曾经在波玛堡工作，这就是他到来后第一年的作品。2004年不算是一个好年份，夏洛潘先生的尝试却很成功。这年酒的风味很独特。对于勃艮第红葡萄酒来说，6年仍属年轻，但这款酒已经初现风骨，我们预计它可以

保存20年以上。”霍谢德尔介绍说。菲利普·夏洛潘是法国葡萄酒史上的传奇酿酒师，不容我们不肃然起敬。细心品过这杯宛若早熟的年轻人的2004，继而打开的是 Château de Pommard 2006。“夏洛潘先生在波玛堡工作了3年，这是他最后一批作品。可惜2005年的已经全部买光，连我们也没有机会品尝。”几杯酒穿舌而过，一直如同讲解员般挺拔的霍谢德尔终于语调放松了一些，“2006是个著名的好年份，夏洛潘先生的作品当然也不错。”霍谢德尔又抿了一口，确认道，“我想，它可以保存10年。”至于最后出场的 Château de Pommard 2007，霍谢德尔直接评价为：“它还很硬、很年轻，还没有对我们的鼻子打开。”

“可惜，夏洛潘先生只在这里工作了3年。”放下酒杯，霍谢德尔再次感慨道，“夏洛潘先生毕竟老了，有时会判断失误，所以波玛堡坚持每年和他签一次约。过了2006年，波玛堡没有再续约。”霍谢德尔的表情让我回忆起之前在酒窖里他对拍照的婉拒：“我不过是个推销员，又不是这里的老板。”

波玛堡历史上几经易主，唯一不变的是那20公顷葡萄园。达利展览、农具展览，一切站在这片葡萄园旁都不过是过眼烟云，酿酒师自然也是如此。更何况在无时无刻不大谈“风土”的勃艮第，过度推崇某个酿酒师是件有些危险的事。说到酿酒师，又回想起德拉斯酒庄的格兰奇。“我是为一家地处罗纳河谷的香槟公司工作的勃艮第人。”他这句经常被媒体引用的话其实在那天晚餐上有另一个版本：“你瞧，我出生在勃艮第，为一家香槟地区的公司工作，现在又是在罗纳河谷，所以，我想我走到什么地方都还能凑合活下去。”



葡萄酒twitter

32

葡萄酒……适度地醉……它可以加快一个人的心智，抚慰心灵。

——安德鲁·布尔德，英国旅行家、医师、作家

古希腊哲学家第欧根尼也说，我愿意以其他任何东西为代价醉饮最好的葡萄酒。



左图：年份并不代表一切，难得一遇的“平行品酒”让我们充分明白了这一点；右图：雅维利埃吐酒的技术极其娴熟，堪称我们这次旅程中所见之最



Meursault

熟悉的陌生人们

“Meursault？你来过 Meursault？”站在自己家的酒窖里，帕特里克·雅维利埃 (Patrick Javillier) 有些不敢置信地问。和他解释过几年前我是如何一时兴起、追随着法国电影《虎口脱险》的外景拍摄线路来到 Meursault 后，雅维利埃红彤彤的圆脸上露出了惊喜的表情。中国人也知道《虎口脱险》？当然。《鸳鸯茶》，对，太英国了。“你知道吗？”雅维利埃神秘地说，“就是市政厅救火的那场戏。来了一群消防队员，有个镜头是一双手拿着消防龙头往酒窖里浇水。知道那双手是谁的吗？是我一个朋友的父亲的！”

雅维利埃的酒窖与他的家并不在一处。他的女儿先开车带我们参观了他那 10 公顷分散各处的葡萄园，然后才把我们带到酒窖。雅维利埃的女儿与父亲微笑着告别，仿佛是家长把孩子留在了游乐园。

品酒室是在酒窖里的木桶之间，一个竖立着的空木桶就是我们的桌子。雅维利埃放下事先预备好的 6 瓶酒，身穿

方格棕色毛衣的粗壮身躯消失在不远处的楼梯上，不久从楼上扛下一个高脚铁制酒盂。“Meursault Village 2008, Clos de Chemin。”雅维利埃打开第一瓶，忽然又想起什么，“你们知道吗？同样的酒倒在不同的酒杯里味道是不同的。”随即他拿来两个广口程度不同的高脚杯，各倒入一点酒，热切鼓励我们尝试。收口较窄的酒杯能比标准的郁金香杯更多地收拢酒香，以前在书上看到过，但亲身体验还是第一次。“酒杯是会受多次品酒影响的，不同餐厅里的酒杯也会残留不同的味道。我是一个完美主义者。”雅维利埃说。

不过，这个苛求酒杯的完美主义者倒全然不在意直接用大拇指撇去酒液上的一点木塞碎屑。“2008 年的。还很年轻，不是吗？让我们试试 2007 年的。”没等我们反应过来，又一个木塞被欢快地打开了。“嗯，比 2008 年的沉稳一些了，那么 2006 年的呢？”嘞。“很好，很好。2006 是个好年份，但有些大众化，甚至有点像澳大利亚酒，缺了点勃艮第的味道。我还是更喜欢 2007 和 2008。再给它们两年时间吧。”就在我奔波于品尝与记录之间时，第四瓶酒打开了。“2005！太棒了！很勃艮第！要小心呵，必须要小心。这么冲的酒是只

适合搭配那些味道浓烈的主菜的。”嘍。这次是吐酒的声音。高脚酒盂是为客人准备的，雅维利埃自己用脚边的一个铁水桶。他吐酒的技术极其娴熟，堪称我们这次旅程中所见之最。

稍事休息，雅维利埃冲向 2003。“尝起来有点像 2006？是，也不完全是。嗯，酸度很低、几乎没有。当时我们认为 2003 年的酒好归好但不耐放，两三年以后就会完蛋，谁料想它们时间越久越有经典勃艮第酒的味道。我的父亲说过，1957 年的酒也出现过类似情况。”嘞。2001。品上一口，大家不约而同地同意它已经有些退化。好吧。1999，也有些退化。

事先准备的 6 瓶酒已经全部打开，但雅维利埃显然不情愿以一瓶味道衰退的老酒作为结束。尽管此时我们的酒盂里已经前所未有地被吐满了，雅维利埃仍旧坚定地取来了另外两瓶。1994。嘞。一口抿下，鸦雀无声。这种神奇的事情只有在葡萄酒的世界里才会发生：1994 年的陈酒竟然尝起来比 1999 年甚或 2001 年的版本更为清新。随后打开的 1989 年版尽管也味道醇厚，但与 1994 年版相比缺了些细腻与层次感。“当年我们告诉顾客 1994 年的酒应该尽快喝掉，1995 年以后的酒比较耐放，但谁

又能料到呢？”雅维利埃感慨着。“我也很久没有尝过2003年以前的酒了。”最后，雅维利埃望着我们，“谢谢。”

雅维利埃的Meursault Village 1994的确令人印象深刻，但这一天最让我兴奋的还是那瓶终于现身的“草莓奶奶酒”。那是在Theulot Juillot酒庄，位于Mercurey，正是格兰奇的故乡。

“当然了。我和我丈夫的工作配合得很好。”纳塔利·杜罗(Nathalie Theulot)开心地笑着说。纳塔利有一头蓬乱的金色短卷发，双眼迎住客人视线时带有一种居高临下的真挚。让-克劳德一头黑色的卷发，皮肤略黑，几乎一言不发地站在妻子身边，只是在交换名片时轻声提醒一句：“双手接。”

“我以前是个导游，喜欢和各种各样的客人打交道。让学的是生物化学，他喜欢葡萄酒，这样不是两全其美吗？”纳塔利说。的确两全其美。在酒庄的名片上，纳塔利的名字是印在让-克劳德之前的。这是一家少有的自母系序列传承的酒庄。酒庄原属纳塔利的奶奶，也即酒庄名称上的另一半“Juillot”。85岁时，奶奶将酒庄留给纳塔利，相信纳

塔利的丈夫会帮助她。1981年，纳塔利夫妇的酒庄迎来第一次收成。1987年，他们获得了“domaine”的命名认证。

Mercurey Premier Cru “Champ Martins” 2008。纳塔利打开第一瓶白葡萄酒。“在橡木桶里保存了一年，30%的新橡木桶。”纳塔利的介绍流利而扼要，仿佛那些考试前你最乐意见到的划重点老师。口感有些年轻？是呀，毕竟是2008年的，我们的2007版很受

料中的爆炸效果。Mercurey Premier Cru “La Cailloute Monopole” 2008。“这片葡萄园是本地最大的一块独占田，土壤以红色砾土为主。”纳塔利老师的地理课开讲，身边甚至还有几罐土壤样本，“你看，很松散，渗水性很好。这是一片朝向西南的坡地，日照条件和土壤都和那片葡萄园完全不同。”“那片葡萄园”的产品是一瓶Mercurey Premier Cru “Les Combins” 2007。

与上一瓶略显生涩的皮革味道相比，这瓶的口感显然圆润很多，某种似曾相识的温暖感觉开始逐渐在舌尖成形，但我还不敢确定。

正当我踌躇之际，纳塔利与丈夫低声交谈几句，让-克劳德又拿出两瓶酒，其中一瓶完全没有酒标。纳塔利打开酒，眼中带着鼓励给我斟上半杯。“Mercurey Premier Cru Les Combins 1999。”纳塔利自豪地宣布。在酒液荡上舌尖的那一瞬间，时间仿佛倒流回那个在Chateaubourg的上午，那些雪地里的小浆果。它不及古赫比大叔的鹅妈妈那样温柔平和，浆果味道中带着些贮存年份也不能让它安分下来的莽撞，然而带给你一种富有鼓舞力的安全感。“这是草莓奶奶酒。”我对自己说。手里的酒杯上印着行小字：“Domaine Emile Juillot”。Emile Juillot，这正



Theulot Juillot 是一家少有的自母系序列传承的酒庄

是纳塔利奶奶的名字。

让这种温暖感进一步升级的是最后打开的起泡白葡萄酒Crémant Brut 2007。这是让-克劳德以Pinot Blanc葡萄尝试酿造出的试验作品。Les Combins 1999留在口中的余味在无数泡泡的簇拥下变得更加柔和。这时我留意到品酒室一角有个小箱子，箱子盖上写着“La Cave aux Enfants (儿童酒窖)”，箱子里放着布娃娃、积木等儿童玩具。“这是我们女儿和儿子小时候的玩具。”纳塔利说。“这也是Premier Cru。”让-克劳德说。



葡萄酒twitter

33

蒙田在他的散文中，用“情人”来形容波尔多：“当我有一天扑进她的怀中时，我感受到的是一阵目眩和心跳。波尔多，你用醇美的汁液滋润着我的心田，就像是情人的眼泪，让我迷茫……”

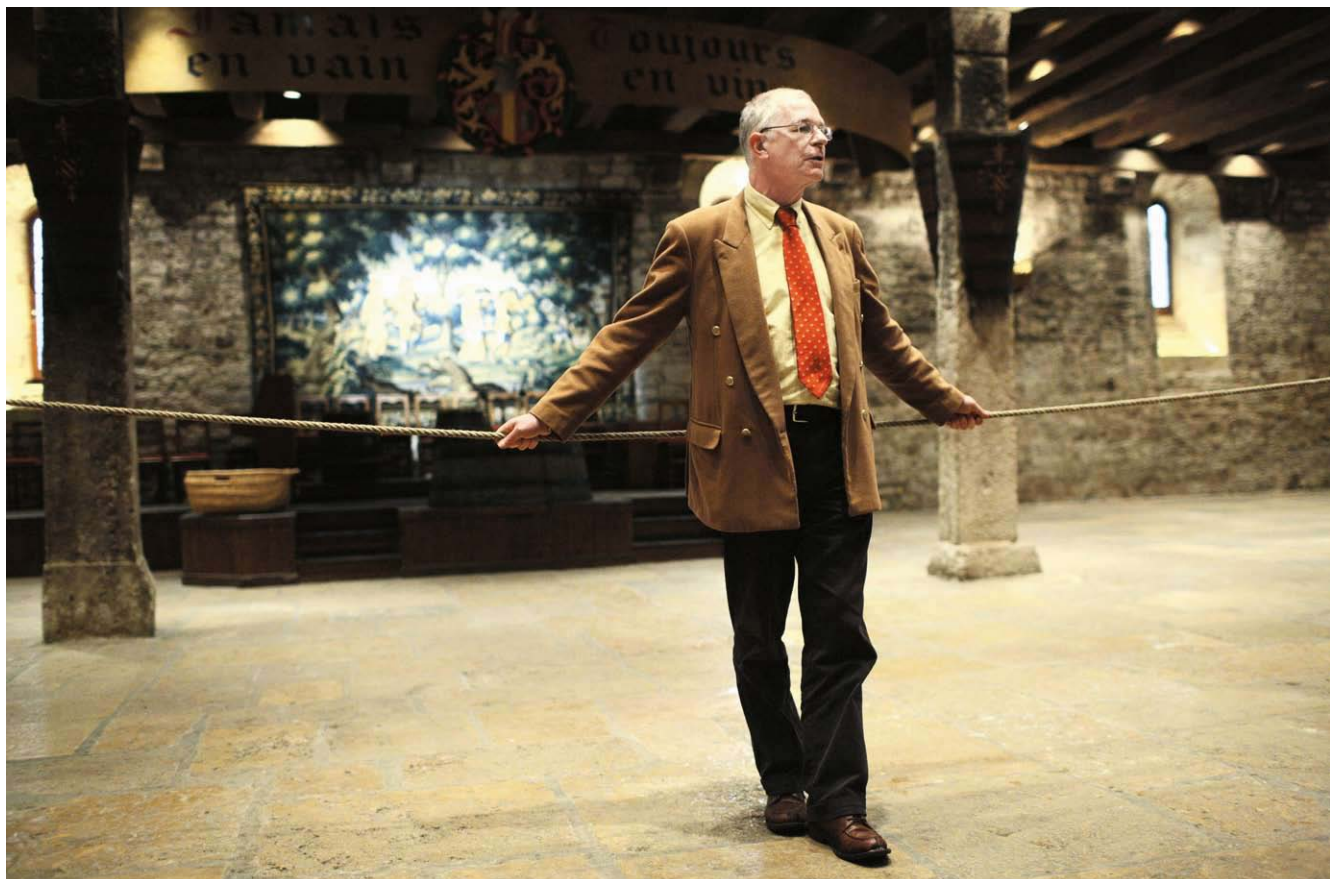
法语单词“clairet”原意为“葡萄酒”，但英语中与之对应的“claret”却被用来特指产于波尔多的红葡萄酒。对此，其中的一种解释是，英格兰对波尔多进行了长达300多年的统治，英格兰人非常熟悉这个词，他们无法忘掉它。

34

公元前5世纪末的希腊历史学家修昔底德：当他们学会种植橄榄和葡萄的时候，居住在地中海地区的人们才开始脱离蒙昧。考古学家发现，可能参加了特洛伊战争的皮洛国王内斯特的酒窖，大约有6000升的容纳能力，这些葡萄酒都储存在被称为皮索斯的大罐子里。

好评的，看那边有我们获得的证书和媒体对我们的报道。

没错，在那边有一个玻璃柜，专门陈设他们曾经获得的奖励。Hachette等葡萄酒指南书中插着小纸条，标志着有关Theulot Juillot酒庄的页码。确认大家都已经看清，纳塔利带着班主任般的自豪感打开下一瓶红葡萄酒。Mercurey “Lieu dit Château Mipont” 2008。浓郁的果香味中带着极青涩的单宁味。“当然了。这是我们一个月前刚灌装的。”纳塔利很无辜地开心笑着，像是某个化学实验取得了意



“每天一杯酒，从来不失手。”这是书写在勃艮第品酒骑士会宴会大厅中的铭文



Vougeot

品酒的骑士与勇士

“Jamais en vain, toujours en vin.”书写在勃艮第品酒骑士会 (Confrérie des Chevaliers du Tastevin) 宴会大厅中的这句铭文或许可以翻译成：“每天一杯酒，从来不失手。”在全部旅途临近结束、走进这个大厅时，我可以毫无愧色地宣称：在勃艮第的这几天里，我做到了和罗纳地区一样每天至少一杯酒。

其实每天何止一杯。勃艮第的旅程是从又一场大师课开始入门的，这次的老师是勃艮第葡萄酒学校 (L' Ecole des Vins de Bourgogne) 的校长让-查尔斯·塞尔万 (Jean-Charles Servant) 先生。第二天上午在 Château Fuissé酒庄品尝安东·文森特

(Antoine Vincent) 家中以90年老根葡萄在100%新橡木桶中酿造的美酒，听文森特讲述他难以置信地被命名为“玛丽·安东瓦奈特”的祖母的故事，观看他父亲留下的甚至更令人瞠目的3D“拉洋片机”。随后是拉撒哈和他心爱的驴子，忠实于妈妈的比多特、亲爱的纳塔利、雅维利埃，甚至我们过夜的每一处住所都拥有自己的酒窖和独具特色的葡萄酒。显赫的波玛堡自不必说，在本部位于法国葡萄酒交易之都博讷 (Beaune) 的百年酒商 Bouchard Aîné & Fils 的酒窖，我们体验了充分发挥感官潜能的“五觉品酒” (酒窖门口据说特别为我们挂起的中国国旗或许也算是激发我们潜能的手法之一)，次日又去“泡泡魔术馆” (L' Imaginarium, la magie des bulles) 探寻了勃艮第特有的起泡酒 Crémant 的奥秘。Saint-Romain 镇自18世纪起世代酿酒的

Henri & Gilles Buisson 酒庄家里有条疯狂喜欢踢球的狗。Buisson 父子说每一个酿酒人的家里都会有狗。这一定理在 Vosne-Romanée 的 Armelle & Bernard Rion 酒庄得到了夸张的验证：因为这家酒庄的副业是驯养寻找松露的专用犬。

连同罗纳地区在内，9天时间里我



葡萄酒twitter

35

香槟是怎么酿造的？是绝对的天才，先生，绝对的天才！

——佚名

香槟要用瓶内二次发酵法来生产，也就是通常说的“香槟法”。用于酿造香槟的葡萄要先酿成静态没有气泡的白葡萄酒，然后装到瓶中添加糖汁与酵母，在瓶中进行一次小规模发酵，这次发酵只是为了让酒产生气泡。说来简单，做起来却很复杂。



葡萄酒twitter

36 这件事情或许对非芬兰人来说很困难：“如果你不能把酒瓶放在你椅子下面安全的地方，你要么身处一群太好的宾客中，要么你已经从椅子上掉下来正好在同一水平面上遇到了你的瓶子。”

——佚名

和俄罗斯人一样，芬兰人的健康也遇到了“酒精危机”：据芬兰国民健康与福利研究所统计，2008年，芬兰人均纯酒消耗量高达10.4升，酒精饮品的总消耗量也比2003年增长了14%。而在过去20年里，芬兰因饮酒过量或酒精中毒死亡的人数增长了一倍。

37 法国谚语：“如果你的土地不是那么贫瘠，那它也不会那么富饶。”

波尔多、勃艮第、纳帕谷、猎人谷、普法茨、烟台……酿酒葡萄普遍生长在并不肥沃的土地上。正是在贫瘠的土地，葡萄藤的根系才会穿透坚硬的岩层，向地层深处延伸，汲取地层深处的地下水和氮、磷、钾、钙、镁、铁等矿物质，结出沉积深厚的果实，最终酿出酒体丰满、单宁坚实、香味丰沛的葡萄酒。

38 “女色和陈年老酒夺走了理解力。”

——《何西阿书》4:11

在古罗马，一些烤面包漂浮在葡萄酒高脚杯里。有这样一个故事，一个富翁举办了一个非常铺张的聚会。公共澡堂里倒满了葡萄酒。年轻漂亮的女子得到邀请在葡萄酒里游泳。当一名客人被问到他对葡萄酒的意见时，他说：“我非常喜欢，但我更喜欢里面的面包。”

39 我认为，把对葡萄酒征收的重税看成是奢侈品税是一个大错误。与此相反，这是为了公民健康而征收的税。

——托马斯·杰斐逊

俄罗斯人糟糕的健康状况让梅德韦杰夫总统大受刺激。他宣布，2010年1月1日，俄罗斯开始抑制国民酒类消费，对供出售的伏特加实行最低限价。俄罗斯已将啤酒消费税提高了两倍，政府还打算提高伏特加酒税率。

们游历了共计25家酒窖，喝下或吐掉了不计其数的葡萄酒，借用博讷地区葡萄酒拍卖会期间著名的“光荣三天”的说法，也算是“光荣九天”。然而，站在这个自1934年起就目睹过无数人品尝无数葡萄酒的宴会大厅里，这点酒实在算不上什么。

大厅所在的伏旧园城堡(Château le Clos de Vougeot)本身也早在过去的几个世纪中酿造出了无数葡萄酒。伏旧园城堡位于Vosne-Romanée南部，曾经毁于宗教战争，后于1551重建为堡垒，19世纪末再度整建为城堡。伏旧园城堡酿酒的历史始自12世纪，至今享有盛名。1934年起，伏旧园城堡及其葡萄园售与勃艮第品酒骑士团。此后每年12月骑士团都会在城堡的宴会大厅里举办盛大宴会，品评当年勃艮第各酒窖的产品。尽管总有人讥讽勃艮第品酒骑士团不过是当年为推销滞销的勃艮第葡萄酒而成立的民间组织，但如今每年宴会上邀请到的名流已足以确保它保持高高在上的权威形象。恰如本身也是骑士团成员之一、深谙葡萄酒业个中奥妙的皮沃所言：“所有以宣扬某种葡萄酒为目的而设立的大型协会，它们的一切策略和艺术都是要让所有想在协会里晋级的会员忘记背后的商业理由。”

皮沃还说过，品酒骑士团中所有人的头衔都很“大”：大团长、大侍从长、大司令、大主教、大总管、大司酒官等等。陪同我参观的就是一位“大”：路易-马克·谢维纳(Louis-Marc Cheignard)先生，名片上的头衔是“大总管”(Le Grand Connétable)。在品酒骑士团的头衔等级中，大总管究竟该算哪一级？我没敢冒着忘记AOC制度的风险去研究这套同样复杂但距离我太远的制度。字典中对“connétable”的解释有两个：法国王室的总管；法国1219~1627年间的陆军统帅。反正都很大。

举行宴会时的伏旧园城堡自然热闹，但在这种滴水成冰的冷清日子要陪伴一个异乡客参观空荡荡的城堡也确实需要点骑士精神。在空旷得甚至有回声

的大厅里拍照时，谢维纳先生自告奋勇地脱下外套，露出粗呢西服与红色领带，既为上镜，也为给大厅增添几分喜庆气氛。然而，没有美酒的品酒骑士团宴会厅仍只像个倾空已久的橡木酒桶，需要更多的想象力与嗅觉才能重现它当年的荣光。

当然，我还没有奢望以一场品酒骑士团的品酒盛会来结束我的旅行。回到巴黎、归国前最后一场不算盛宴的盛宴发生在所住旅馆的隔壁。这是一家名叫“木塞(Le Bouchon)”的小饭馆，这样的名称用来做句号应该是合适的。当然，还要有酒。

饭馆中的酒是不能吐的，而“吐还是不吐”始终是贯穿我品酒之旅的一个问题。按照品酒的规矩，口中那点酒几乎要像漱口水一样在整个舌头上翻洗，甚至还可以发出“呼噜呼噜”的声音。这样确实可以让酒液的香味充分在口中发挥，但我一直私下认为还有第二个原因：如此彻底地与唾液混合过的酒会更容易说服你自己心甘情愿地把它吐出来，正如无论那牙膏是什么香型有多昂贵我们都不会太乐意把它的沫子咽下去。吐掉的酒液可以在嘴里留下丰厚的余香，但刚被搅得温热的舌头突然冷落下来会有些寂寞，喉咙尤其会像个被忽视的留级生一样拉上你的肠胃一起腹诽。让舌头略加品尝，趁它还没混全唾液的温吞味时就吞下肚的葡萄酒才会充分满足全身每个器官的诉求。就这层享受而言，我还是喜欢不能吐酒的饭馆胜过最华丽的品酒室。

而这家“木塞”是一家宛若我们的“成都美食”一样疯狂忙乱的路边小馆。我近乎吼叫着找老板娘要了当日特餐：普罗旺斯风味的茄子焖鱼，然后点上一壶只知道是罗纳产区、完全没有其他名字的最普通的餐桌酒，安心坐下。当第一口酒滑润地通过喉咙，我充分理解了皮埃尔·维耶(Pierre Veilletet)说过的那句话：“只要还能走进一家无名酒馆，在那里喝一杯来路不明的葡萄酒，只要这酒没让肠胃抱憾，至少留下四平八稳的评价，那么就不该对人类失望。”■

Bourgogne

勃艮第葡萄酒产区

勃艮第产区的葡萄园总面积约 2.7 万公顷，与波尔多产区的十几万公顷相比，只能算是“小”产区。然而，就“名气/面积比”来说，这里堪称全世界最著名的葡萄酒产区。

勃艮第产区横跨 4 个省，1936 年获得首个 AOC 命名，目前已拥有 100 个不同级别的 AOC 命名，分为 5 大产区：Chablis & Grand Auxerrois、Châtillonnais、Côte de Nuits、Côte de Beaune、Côtes Chalonnaise、Mâconnais。酒庄共计 4000 个，250 家葡萄酒批发商，23 家葡萄酒联合企业，每年出售葡萄酒 2 亿瓶，其中 51% 在

法国本土销售，49% 出口（可惜其中 2/3 是在欧盟内部。）

勃艮第酿造葡萄酒的历史可以追溯到公元 1 世纪，但发扬光大还是在 15 世纪鼎鼎大名的勃艮第公爵执政时期。就产量而论，勃艮第产区的葡萄酒以白葡萄酒为主，占总产量的 69%，其中 8% 为起泡白葡萄酒（Crémants）。红葡萄酒占总产量的 30%，余下 1% 为桃红葡萄酒。与其产量形成对比的是，红葡萄酒堪称最具勃艮第特色的葡萄酒。当地特有的 Pinot Noir 葡萄所带来的浓重单宁味使这些红葡萄酒在其他产区毁誉参半。

波尔多产区与勃艮第产区的对立在法国人尽皆知。由于地处偏远，不被勃艮第公爵看重的波尔多产区在情急无奈之下选择跨洋外销葡萄酒为出路，不意

就此赢得国际名声，但在法国国内依旧长期得不到承认。倘若当年没有勃艮第与香槟产区为凑数提携，波尔多产区恐怕还进不了在法国举办的世博会，也就不会有那份著名的 1855 列级名单。波尔多人将勃艮第的红葡萄酒斥为“酱汁”，认为勃艮第精耕细作的小块葡萄园小家子气，唯一勉强认可的是勃艮第的白葡萄酒。直至今日，在法国国宴上使用波尔多的红葡萄酒还是勃艮第的红葡萄酒仍是近乎左翼、右翼一样泾渭分明的政治事件。与波尔多人不加掩饰的口诛笔伐相比，勃艮第人更多地选择近乎傲慢的置之不理。恰如后人感慨的那样，至今“在第戎、博讷的排钟齐鸣时，在博讷主宫医院的琉璃屋瓦上，在印着哥德体字母的酒标上，在模仿羊皮纸文件的菜单上，依然留着某种傲慢的乡愁”。



“五赏品酒”，对于细腻的勃艮第葡萄酒来说，Bouchard Aine & Fils 酒庄推出的品酒课也许并不只是噱头

勃艮第产区主要葡萄品种

[红葡萄]

Pinot Noir

占总种植量的 36%。自勃艮第酿酒的最早时期开始，Pinot Noir 就被用来酿造红葡萄酒。果液无色且甜度极高，经过浸渍与发酵过程后，果皮会赋予未来的成品浓重而独特的紫红色。

Gamay

占总种植量的 11%。产量很大的品种，在勃艮第，尤其是在马恭（Mâconnais）产区，Gamay 被用来酿造口味清新、滑润而芳香的红葡萄酒。也通常用于与 Pinot Noir 混合，酿造 Passe-Tout-Grains。

[白葡萄]

Chardonnay

占总种植量的 46%。勃艮第本地的土生品种，已经有上百年的种植史。正是这种葡萄造就了 Côte de Beaune、Côtes Chalonnaise、Mâconnais 和 Chablis 地区闻名遐迩的白葡萄酒。果实大小上与 Pinot 葡萄类似，但外形略细长，果串也较松散。果液极其甜美。

Aligoté

占总种植量的 6%。也是在勃艮第拥有悠久种植历史的葡萄品种。产量很高，果实比 Chardonnay 大。除 Bouzeron 地区之外，所有以这种葡萄酿造的白葡萄酒都不以葡萄园所在的村庄命名，而是根据 AOC 制度命名为“Bourgogne Aligoté”。Aligoté 葡萄也可以用于酿造勃艮第特有的起泡葡萄酒“Crémant de Bourgogne”。

AOC 的字母汤

众所周知，了解法国葡萄酒的第一步是了解所谓的 AOC 制度。不幸的是，这套制度连法国人自己解释起来都头疼不已，其间可能涉及的字母缩写数量之多堪与葡萄串相比。



对于传统的法国酒农而言，葡萄酒品质的 60% 在于种植，这也是 AOC 制度的立身所在

◎ 王星

首先自然是 AOC。AOC 全称“Appellation d’ Origine Contrôlée”，即“原产区名号控制”。“Appellation”意为“名号”，“Origine”意为“产区”。名号虽然大多数来源于产区，但两者并不完全等同。目前法国法定的大产区共有 11 个。在大产区名以下是公区级（commune）或村庄级（village）的法定小产区，再往下是葡萄园级的法定产区，即所谓“cru”。

酒标上总体的标注规则是“Appellation+ 产区+ Contrôlée”。需要铭记的另一基本规则是：越具体到细节酒庄地位越高。“cru”地位高于“village”，“village”高于大产区。拥有村庄级命名的酒庄可以在酒标上以具体村庄名替换掉大产区名。举例说，一瓶标记有“Appellation Saint-Romain Contrôlée”的葡萄酒可能未必会让你联想起传奇的勃艮第，但它的实际地位其实远高于直呼自己为“勃艮第产区”的“Appellation Bourgogne Contrôlée”。遗憾的是，目前法国村庄级产区命名已经有 400 多个，牢记它们需要比背诵波尔多 1855 列级酒庄的名单更多的耐心与修养。

“cru”据说实际上是法语动词“croître”（生长）的过去分词。这个词最初并不只用于葡萄栽培领域，而是泛指一切生物的生长和由它们转化而来的产品，包括水果、蔬菜、树木、葡萄酒、蒸馏酒、蜂蜜、奶油、奶酪乃至肉制品等。法国的 AOC 体系起始于 1935 年，因此现在这个用来特指一定等级的葡萄园的“cru”显然是借自波尔多地区 1855 年的那套著名分级体系。早已有无数人感慨，波尔多是法国最热衷于分级排座次的葡

萄酒产区。无论是在土地还是 AOC 命名法上都以细碎见长的勃艮第也不过划分出了“premier cru”（一级）与“grands cru”（顶级）两个级别，而依据波尔多自己的体系，“cru”已经翻新出了 10 余种等级变化。

比华丽的“cru”更重要的其实是葡萄园真正的名字。在罗纳地区，写在葡萄园名称前面往往是务实的“domaine”（地产），在勃艮第，传统上以矮石墙圈定葡萄园界限，故而葡萄园的名称前往使用老式的称呼“clos”。总体而言，除波尔多产区以外，如果某葡萄园自称“chateau”（城堡），那么领主必定在现实中拥有一幢可以从建筑学上定义为“城堡”的建筑，在遍地城堡葡萄酒的波尔多，事情倒未必如此。

第二个要记住的缩写是 INAO (Institut National des Appellations d' Origine)，这是 AOC 的管理机构。AOC 制度规定了葡萄种植的地理边界、允许种植的葡萄品种、葡萄种植法（种植密度、剪枝法、单位产量、葡萄成熟时的含糖量、收获时间等等）、酿酒法（发酵方法、时间、陈酿方法和时间）等等。控管整套制度的严格执行、审核新法定产区申请书，这些都属 INAO 的主管范围。有些葡萄虽然来自顶级葡萄园，但是在酿造过程中没有符合 AOC 顶级葡萄园法令要求时，生产出来的酒在酒标上就不允许标注 AOC 顶级葡萄园的名字。

第三、第四个缩写随即登台：

葡萄酒twitter

40

海明威：酒是世界上最文明的东西。

《创世记》第 9 章讲到，当诺亚放出了那些动物后，他“开始做农夫，种植葡萄，后来他喝自己造的葡萄酒而醉倒，并且什么也没穿躺在帐篷里”。诺亚的醉酒被看做是人类的“第二次堕落”。

AOC 葡萄酒在生产和销售环节还受到 DGCCRF 和 DGI 两个机构监督。DGI 受理有关葡萄的栽种、葡萄品种、采收、库存和酿酒程序等的申报，然后进行相关的核查。DGCCRF 的专家们则在生产和销售等阶段采样做分析，以确定期间没有任何欺诈行为。



繁杂的产区法也催生出各种教授品酒知识的学校

第五个缩写是自从 2009 年起变得日益重要的：AOP。1992 年，欧盟决定也建立产区名称保护体系，即所谓“原产区名号保护”（AOP），将“Contrôlée”换成了“Protégé”。自 2009 年 8 月开始，法国的 AOC 葡萄酒自动获得 AOP 这另一重身份。此外，原来的法国葡萄酒中的“Vin du Pays”（地区餐酒）将有一部分可以在欧盟受 IGP

(Indication Geographic

Protégé，即“地域标示保护”)体系保护。真正的缩写滚球游戏现在才真正开始。与欧盟接轨后，法国的 INAO 拥有管理 AOC 与 AOP 的权力，但因为并非所有的地区餐酒都能“升级”成 IGP，因此原先主管地区餐酒与日常餐酒 (Vin de Table) 的 ONIVINS (Office National Interprofessionnel des Vins，即“国家酒类跨专业办公室”) 还要继续发挥作用。本着平等的精神，法国为剩下的葡萄酒也保留了一个名分，即所谓 VSIG (Vin sans Indication Geographic，即“没有地域标示的葡萄酒”)。这类葡萄酒不能自称“波尔多葡萄酒”或“勃艮第葡萄酒”，但可以标注为“法国葡萄酒” (Vin du France)，其原因是：按照法国人严谨的修辞法与葡萄酒命名原则，“France c' est pas un terroir”（法兰西不是一块土地）。为了让这类标示显得不那么单薄，又允许部分酒商在酒标上增注所使用的葡萄的种类。如同你所能预料到的，负责这些小点缀审批的是另一个缩写：FAM (France Agrimer，即“法国农业跨行业专业联合会”)。■

39 | 推荐酒

皮欧巴贝拉红葡萄酒 Pio Cesare Barbera d'Alba DOC

产地：意大利皮埃蒙特
Piemonte, Italy
酒庄：皮欧酒庄
Pio Cesare
年份：2007 年
价格：590 元



推荐人：Gordon Zhou
上海帕兰朵意大利餐厅副总经理

推荐词：皮埃蒙特是意大利西北的一个大区，位于波河上游谷地，波河南岸丘陵区是意大利最负盛名的葡萄酒产区。皮埃蒙特的巴伐佳酿葡萄酒聚会享有很高的声誉：一是高质量的餐饮聚会，每两年组织一次，在 10 月举办；二是都灵葡萄酒沙龙，这个大型展览是为葡萄酒爱好者组织的，每两年一届，与古斯托国际沙龙相互交替。有新鲜成熟水果的独特香气。口感清爽突出，一抹软果、樱桃和巧克力的香味形成了悠长而怡人的余味。

40 | 推荐酒

肖 & 史密斯白苏维翁葡萄酒 Shaw & Smith Sauvignon Blanc

产地：澳大利亚，南澳省，阿德莱德山
酒庄：肖 & 史密斯酒庄
年份：2009 年
价格：590 元



推荐人：石军
中国大饭店阿丽雅餐厅高级侍酒师

推荐词：Shaw & Smith 酒庄的负责人史密斯 (Michael Hill Smith) 于 1988 年成为澳大利亚通过品酒师资格考试的第一人。1989 年，史密斯与他的表兄弟马丁·肖 (Martin Shaw) 创立了 Shaw & Smith 酒庄。Shaw & Smith 酒庄位于南澳大利亚的阿德莱德山产区 (Adelaide Hills)，这里特别适合白苏维翁 (Sauvignon Blanc) 葡萄的生长。Shaw & Smith 酒庄酿制的这款葡萄酒被誉为澳大利亚最好的白葡萄酒之一，它轻盈的酒体中包含有清爽的青草香、小白花与微甜的水果气息，加上白苏维翁特有的酸味及微微气泡口感，非常清新。《葡萄酒观察家》给其 90 分。配菜推荐：带子。

橡木桶与葡萄酒

1999年6月29日法国官方规定，标签上注明“橡木桶内陈酿”的葡萄酒，最少要在橡木桶内培养6个月。常见时间为12个月、16个月、18个月、20个月不等。目前世界上只有少量极好年份的顶级葡萄酒会在橡木桶内陈酿最多32个月左右，再多那可真是难喝的“橡木水”了。

◎ 峦銮

在某超市的酒廊徜徉，因为喜欢那被一层层葡萄酒包围的感觉，此时一名葡萄酒导购非常热情地介绍：我家经销的葡萄酒都经过数年橡木桶陈酿。抬头一瞧，无语，闪人。

某一酒店，非常喜欢那里的牛排，三分熟，吃一口肉汁满口，好似回到法兰西亲切的小村。服务员推荐一款葡萄酒与之搭配并自豪地介绍，这款酒经过“5年”橡木桶陈酿。没招，只能找款我知道的绝对没有经过“5年”橡木桶陈酿的葡萄酒搭配。

橡木桶与葡萄酒绝对是亲密爱人，没有了橡木桶的呵护，葡萄酒绝对不会如此有生命力，但是绝对没有如此“老夫老妻”。高档名贵的红葡萄酒离不开橡木桶的培养，而经橡木桶培养出来的酒却不一定都是好酒。

橡木桶的故事

在人类史上，木桶是储存和运输饮料与食品的传统容器。公元前900年，历史学家贺罗都图便记载巴比伦使用木桶。最著名的历史记录是恺撒大帝时代（公元前63年～公元14年）的雕刻中，一条船上有两个木桶，桶板条、木箍和桶顶板清晰可见。《圣经》中也提到木桶。制造木桶的工匠被称为“cooper”，是从拉丁文“cuparius”木桶而来。现在，cooperage（制桶）特指用于葡萄酒和烈酒培养的橡木桶以及相关橡木桶业。许多木材都用来制木桶，最后橡木以其木质的韧度，容易弯曲与切割、不渗漏和香气特性而成为最主要的酒业木桶原材料。

橡木桶是用符合培养葡萄酒烈酒的



德国路德维希港，制作橡木桶的工人

高品质橡木制成。橡木的种类有400多种，仅有几种适合制作葡萄酒用橡木桶。长期以来，橡木的来源主要在北半球，欧洲的法国、葡萄牙、西班牙、匈牙利以及美国。其中，法国和美国是两个主要橡木资源地，产自这两个资源地的橡木在品种与性质上有所不同。

美国橡木以Q.alba为主，大多数美国橡木生长在密西西比河以东，沿阿巴拉契亚山脉从南方的阿拉巴马州到北方的大湖区，整个橡木产区面积大约为4500万公顷，多数橡木林为私人拥有。美国没有认定橡木产地的法规，一般以橡木厂的地点来认定橡木的来源地。总的来说，北方寒冷气候地区的橡木比南方的橡木密度大，质地较硬。

法国橡木主要是Q.robur种的次种Q.sessilis和Q.pendunculata，法国橡木生长在法国中部和东北部，橡木产区面积达450万公顷。70%的法国橡木林由国家拥有，这是从拿破仑二世时代遗留下来的制度，所有橡木以拍卖形式销售。法国对橡木有严格的产地来源认定，即使是同品种的橡木也以不同产地区分。

比较而言，欧洲的橡木香气较幽雅

细致，易于与葡萄酒的果香和酒香融为一体，而美洲白栎的香气较浓烈，较易游离于葡萄酒的果香和酒香之上。如果你喜欢酿制橡木味浓重单一的葡萄酒，建议选用美国的白栎；如果你想酿造橡木香、果香、酒香协调幽雅的葡萄酒则要选择欧洲橡木。

橡木桶的使用

橡木桶作为一种储酒容器，人们在很早之前就已经开始使用了，其历史甚至可以追溯到远古时代。但在历史上，人们使用木桶的目的不在于改变葡萄酒的滋味、香气和颜色。即使现在有的地区也是如此，如香槟、波特葡萄酒和波尔多的一些白葡萄酒。将木桶作为酿制高档葡萄酒的辅助手段则是一种相对较晚的创新之举，大概始于100年前。由于橡木桶储存过的葡萄酒的优雅品性日益得到消费者的认可和喜爱，橡木桶越来越受到世界各地的酿酒师，尤其是葡萄酒新世界国家酿酒师的青睐。一瓶优质的葡萄酒就像一件精美的艺术品！凡是在橡木桶中陈酿过的葡萄酒，除去葡萄本身所具有的特点、品种香气和酒香之外，她还会赋予饮者一种或香草，或可可，或咖啡，或兼而有之的怡人香气。

美国橡木桶的价钱是法国的一半，尽管如此，许多酒厂依然深信法国橡木桶才能酿出顶级的葡萄酒。

橡木桶的规格和型号很多。桶型有波尔多型、勃艮第型、雪利型等等，容量则有10升、30升、100升、225升、228升、300升、500升，甚至几千升不



深达五米根系 土壤得天独厚



这是一株葡萄树梦寐以求的绝佳生长环境

“大陆冷凉性气候，山坡地势，富含石灰质的砾石混合土壤，土质疏松，透气性好，堪比波尔多左岸地区。这里的葡萄树根须不断伸向大地深处，形成深达5米的庞大根系，得以吸收更丰富的养分。”

—— 张裕爱斐堡北京国际酒庄名誉庄主、法国葡萄酒学院名誉院长：
罗伯特·丁洛特





41 | 推荐酒

心灵领地西拉红葡萄酒
Heartland Shiraz

产地：澳大利亚，南澳省
酒庄：心灵领地
年份：2006 年
价格：590 元

推荐人：**石军**

中国大饭店阿丽雅餐厅高级侍酒师

推荐词：Heartlan 酒庄于 2001 年才成立，但幕后合伙人却强而有力，包括 Glaetze 酒庄老板本·格莱、Woodstock 酒庄老板斯科特·科利特、Hardy 家族 K1 酒庄老板杰夫·哈迪以及葡萄酒行业专家格兰特·蒂尔布鲁克。Heartlan 酒庄创立的目的是酿造具开创性但平价的葡萄酒，其所用葡萄均来自于几个合伙人自家位于南澳大利亚有着凉爽气候的 Limestone Coast 产区及阿德莱德东南方 Langhorne Creek 产区的葡萄园。黑醋栗、李子以及些许的甘草和辛香，这款葡萄酒整体怡人，入口时口感饱满，稍嫌甜美，但有足够的单宁支撑架构，口感讨喜、价位合理且又不失深度。配菜推荐：牛、羊肉类。



42 | 推荐酒

德拉斯艾米达吉拉图雷特女侯爵干红
Delas Hermitage
Marquise de la Tourette

产地：法国，艾米达吉法定产区
AOC Hermitage, France
酒庄：德拉斯酒庄
年份：2001 年
价格：600 元

推荐人：**Nicolas Carre**
荐酒师

推荐词：酿制这款酒的葡萄全部都是由手工采摘而得。挑选是非常严格的，给予了这款美妙的法国葡萄酒以最佳品质。酒液呈现一种漂亮的红色，深邃、稠密、纯净。香气强劲，混合着红色水果和黑色水果的味道，还有一点点皮革与香料的气味。口感坚实，平衡度很好，单宁结构美妙，这是一款美酒适宜陈酿的显著标志。

等。选择木桶型号时主要需要考虑两个因素：一是操作的方便性，二是内比表面积。人们经常选用 225 升波尔多型的木桶，因为每瓶酒是 0.75 升，所以一只橡木桶可装 300 瓶的葡萄酒。

葡萄酒在橡木桶中储存是为了汲取橡木中的芳香物质、单宁等有效成分。不同的橡木桶可提取的有效成分是不一样的，这主要取决于橡木桶制作工艺中“烘烤”的工艺。如果烘烤程度不同，即使像木种类、型号一致，储存出来的同种葡萄酒的风味也会有较大差异。人们在实践中发现：经过适度烘烤的橡木桶会赋予葡萄酒更馥郁、更怡人的香气，经其陈酿的葡萄酒口感也更加柔和饱满。而且，烘烤程度不同的橡木桶赋予葡萄酒的滋味也有所不同。一般来说分为四种，即轻度、中度、中重度和重度。轻度和中度烘烤的橡木，会赋予葡萄酒一种鲜面包的焦香和怡人的香味；而重度烘烤的橡木会使在其中陈酿的葡萄酒产生一种像浓烈的咖啡豆一样的香味。

对于红葡萄酒，橡木桶既可提供一定的单宁物质，又可通过具有透气性的桶壁渗入适量氧气柔化葡萄酒，同时还可能会使葡萄酒出现辛香料、咖啡、黑巧克力、烟熏的气味。

对于白葡萄酒，橡木桶可赋予橡木、烟熏、烧烤等香气，同时也可能出现烤吐司、香草或辛香料的风味。不过葡萄酒在橡木桶贮藏的时间如果过长，可能会致使新鲜度变差。

新的橡木桶根据质量可以使用 3 到

6 年不等，一般而言，质量要求高的葡萄酒可以贮藏在新的橡木桶中，质量要求略低的可以使用第二年、第三年的橡木桶，对于质量要求比较低的使用第四年到第六年的橡木桶。

橡木桶陈酿的酒，最少需要 6 个月的桶内存放，可使酒有明显的木桶香气和特殊的单宁口感。为此，1999 年 6 月 29 日法国官方规定，标签上注明“橡木桶内陈酿”的葡萄酒，最少要在橡木桶内培养 6 个月。常见时间为 12 个月、16 个月、18 个月、20 个月不等，时间长短根据不同葡萄酒的要求而定，一般而言，红葡萄酒的时间长于白葡萄酒，质量高一级别的葡萄酒时间长于质量低一级别的葡萄酒。但是目前世界上只有少量极好年份的顶级葡萄酒会在橡木桶内陈酿最多 32 个月左右，再多那可真是难喝的“橡木水”了，所以橡木桶陈酿 5 年之说不足为信，橡木桶配葡萄酒也不是多多益善。

不是所有葡萄酒都经过橡木桶陈酿

橡木桶并不是只为葡萄酒带来好处，也不是所有葡萄酒都经过橡木桶就会好喝，例如未清洗干净或太过老旧的橡木桶，不仅会将霉味、腐木等怪味道带给葡萄酒，甚至还会造成过度氧化让酒变质。此外，品质较差的橡木会将劣质的单宁带到葡萄酒中，反让酒变得干涩难喝。不是所有的葡萄酒都适合在橡木桶中培养。例如适合即时饮用的葡萄酒，经橡木桶培养反而会失去原有怡人的清新果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感，法国的邻国德国，那里的人民就喜欢葡萄酒刚酿出时充满果香的味道。口感清淡，酒香不够浓郁的葡萄酒也须避免做橡木桶的培养，以免橡木桶的木香和单宁完全遮盖了酒的原味。

橡木桶与葡萄酒的搭配就像一门艺术，橡树桶艺术是以橡木桶为材料创作的艺术品，让橡木桶从后台走到前台来，展现葡萄酒乡风情，体现葡萄酒文化，使橡木桶这个重要的酿酒工具成为品位生活的一个部分。所以以艺术的角度看待橡木桶与葡萄酒的关系，会得到更多享受。■



葡萄酒 twitter

41

一位著名的葡萄酒鉴赏家邀请音乐家勃拉姆斯到家中赴宴。“这是我酒窖里的勃拉姆斯”，鉴赏家一边说话，一边打开一瓶布满尘土的酒给勃拉姆斯斟了一些。勃拉姆斯首先看了看葡萄酒的颜色，然后闻了闻气味，最后抿了一口，随后放下酒杯一言不发。“你不喜欢吗？”主人问道。“嗯。”勃拉姆斯低声说，“最好把你的贝多芬拿来！”看。晃动。噢。呷饮。吐出。这是品尝葡萄酒的及格步骤。

一株树一瓶酒 足证珍稀品质



一亩地仅种266株葡萄树，一株葡萄树只产一瓶好酒，
优于法国波尔多标准

“每一亩地严格控制产量，每一株葡萄树得到充足阳光与营养，每一颗葡萄源自百年名贵品种，历经贵族式精心呵护，人工重重筛选，只有优良者才能踏上酿酒旅程。”

——法国波尔多著名种植专家、张裕爱斐堡北京国际酒庄种植师：
让·米歇尔·拉帕鲁





软木塞与螺旋盖

有人试过橡胶棒，发现太硬，有人在中空的橡胶管里填满棉絮，取其柔软，然后在两端贴上软木片，效果终究比不上纯天然的橡木塞。



◎李飞

“*Quercus suber*”是一种绿橡木的植物学名，它和酿酒时用的橡木桶是完全不同的。这种橡木树需要大量的阳光，还需要降低雨量和稍高湿润度，它的树皮质量和厚度根据生长地方的特定环境条件而显不同。这种橡木只生长在地中海的某些地区：葡萄牙、西班牙和北非。软木塞所采用的是这种橡木树的树皮，树皮是树的保护层，一般的树会因为失去树皮而死去。但这种软橡木有两层树皮。内层的树皮是有生命力的，它是每年新树皮生长的基础。

法律规定直到树龄达到25年时才能对“*Quercus suber*”树进行第一次收获。收获的橡木在大小和密度上都很不规则，通常会被用来做地板或良好的绝缘材料。9年后，可以对树再次进行收获，但这次收获的橡木仍不够好。直到第三次收获——这时树龄已达52年了。此时树木的大小规格和密度才能使其成为合适的葡萄酒瓶塞材料。一棵橡木一生中通常可有13~18次有用的收获。

借助一把锋利的斧头就可以把软橡木剥下来，这些树皮随后会被堆叠起来进行风干。一旦被运到葡萄牙的工厂进行加工，这些橡木会被再次堆叠起来风干至少6个月。适当的湿度对橡木的弹性和可压缩性至关重要。风干后，这些软木会被放入沸水中浸泡90分钟，一是为了消毒，二是为了让其弯曲的形状变平整。随后，软木还要放置3到4周让其达到理想的湿度。接着这些材料会被一条条地摆放整齐，然后按照瓶子的大小和需要的形状在上面打出木塞。之后，再打磨木塞的头部和躯体，使所有木塞都有一致的长度和直径。需要注意的是树皮的厚度决定着木塞的直径，而不是树皮的长度，因此树的年轮像是被纵向地植入木塞中。接着会对木塞进行清洗并吹干，大部分会被用氯或过氧化氢漂白，这样不但能消毒，还能把剩余的杂质去掉。也有一些是不用漂白的，这取决于葡萄酒厂的需求。木塞会按质量分等级，也会打上葡萄酒厂的名字。最后，在木塞的表面喷或涂上硅树脂、石蜡或树脂，这是为了容易塞入瓶口，也可提高对玻璃瓶的密封度。

早年间，葡萄酒酿好就喝，根本用不着瓶塞。19世纪葡萄酒开始装瓶保存，寻找一种符合卫生的封瓶

手段，成了困扰酿酒人的难题。有人试过橡胶棒，发现太硬，有人在中空的橡胶管里填满棉絮，取其柔软，然后在两端贴上软木片，效果终究比不上纯天然的橡木塞。然而，天然橡木塞也不是十全十美，因为它身上有一股刺激的味道（软木塞味）会串进葡萄酒里，影响酒的品质。

一个半世纪以来，人们想尽办法去除软木塞散发的难闻气味：用开水浇、在表面涂石蜡、反复漂洗……道高一尺，魔高一丈，软木塞不肯向科技手段妥协。人们开始寻找一种替代品。事实上，许多葡萄酒生产商现在已经放弃软木塞，改用绝对无味、密封良好的金属螺旋瓶盖。螺旋盖除了能避免软木塞味之外，还有一个优点就是开启方便，我们不需要再为找到一个开瓶器而烦恼，只需要轻轻一拧，即刻就能享受到葡萄酒的美味。

优质葡萄酒在装瓶之后，需要一段时间（有的长达数十年）才真正成熟。在这个过程中，葡萄酒需要少量氧气促进成熟。天然软木塞接触酒后略微膨胀，空气透过木栓层里极细微的气孔缓缓渗入，氧化作用才能慢慢产生。金属螺旋瓶盖确保空气被百分之百隔绝在酒瓶之外，杜绝了氧化作用，酒也失去成熟的机会。另外，缺乏微量空气渗入，酒瓶里可能会产生还原反应，芳香类分子和硫黄分子之间的化学反应不但让酒失去芳香，而且生出一股硫黄的臭气。一个葡萄酒工艺学家评价说：“一瓶酒生产出来后很快被消费掉，发生还原反应的机会极低。但是保存3年之后会出现什么情况？那就难说了。酒可能不至于变质，但是能不能达到令人满意的状态，就很难说了。”

讲到这里我们不难看出，螺旋盖密封的葡萄酒适合用于中—短期储存的葡萄酒和白葡萄酒（因为不需要氧气柔化单宁）。长期储存的优质葡萄酒还是需要软木塞，尽管它还存在着一个致命的缺点。■



葡萄酒twitter

42

爱尔兰政治家、律师、议员莫里斯·希利说：无法与葡萄酒分开的愉快交谈甚至比葡萄酒更重要。如果你正在招待一位不能交谈的客人，永远不要拿出你的好酒。把你的宝贝为那些少数值得和你谈心的人保留一个晚上，不用担心去照看其他人，钥匙装在口袋里，不用担心去赶末班火车。

张裕爱斐堡北京国际酒庄

九代酿酒师积淀 百年巅峰之作



张裕历代酿酒师名录

拔保	张子章	(奥匈帝国)
巴狄士	多奇	(意大利)
朱梅	仲	(法国)
陈朴	先	(法国)
王恭	登	(法国)
李记	明	(法国)
比舒	尼	(法国)
哥哈	迪	(法国)

“每一瓶张裕爱斐堡，都是张裕百年技艺与西方酿造理念融合的完美结晶”

从拔保、巴狄士多奇到哥哈迪，张裕爱斐堡集九代酿酒大师之大成，堪称中国葡萄酒百年工业史上的巅峰之作。第九代酿酒师哥哈迪，秉承张裕百年酿造精神，融入其法国20多年酿造经验，改良爱斐堡十大工艺，将其品质推向完美极致。

——张裕爱斐堡北京国际酒庄总酿酒师：哥哈迪·法格纳尼





阿德莱德的阳光之下

“这里的人非常可爱，欢乐、外向、机敏、亲切。他们的城市依水而建，安全干净。他们的社会繁荣、秩序井然，人人平等。食物美味，啤酒冰冷，阳光灿烂。每一个街角都有咖啡店。默多克不在这里了。再没有比这里更美好的生活。”

——比尔·布莱森《澳洲烤焦了》



夕阳下的阿德莱德海滩景色

记者◎陈赛 摄影◎蔡小川

一个经常被提起的故事是，英国人莱恩·埃文斯在澳大利亚的一个乡村小旅馆里，跟老板要一杯白葡萄酒。

老板瞅了他半天，道：“怎么恁的娘娘腔？”

那是60年前，澳大利亚男人不喝葡萄酒，他们喝啤酒、威士忌，或者波特酒、雪梨酒（在葡萄酒中加烈酒）。至于葡

萄酒，那是给女人喝的，或者假模假式的上流社会。

今天，虽然比不上法国，但澳大利亚是全世界最爱葡萄酒的英语国家，人均每年消费26瓶葡萄酒。

在牧羊、牧牛、种小麦之前，澳大利亚人已经在种葡萄了。在小镇有干净的饮用水之前，人们已经在酿葡萄酒了。葡萄酒一直在澳大利亚人的血液里，只是他们自己不知道而已。

他们的第一棵葡萄藤是阿瑟·菲利普船长带来的。这位船长从里约热内卢和好望角剪了葡萄枝，保存在潮湿的沙子里，当时他的行李里还有各种农作物的种子，咖啡豆、香蕉、苹果、草莓、橘子、柠檬、番石榴、梨、竹子、温柏树、橡胶树……

那是1788年，阿瑟船长的“第一舰队”押解了满满一船的犯人。当时大英帝国的监狱里人满为患，女王决定将一些小贼、妓女、皮条客们流放到新发现的澳大利亚大陆。一个倒霉的家伙就因为偷了12根黄瓜被流放到这里。

虽然是错误的葡萄和气候，菲利普船长还是在距离悉尼20英里的Parramatta种下了3英亩的葡萄园。为此，英国政府特地释放了两个法国战俘，千里迢迢赶来帮他。英国人以为法国人天生懂得种葡萄，没想到，两个法国佬关于葡萄酒的知识不比爱斯基摩人多多少。他们酿出来的葡萄酒酒精味极重，两人没事就自饮自乐，喝得越多，越是种不出好葡萄来。这样折腾了12年后，这个葡萄园终于还是酿出了一点葡萄酒，虽然算不得好酒，至少是可以喝的。

同时，就在Parramatta河的北岸，一个德国人种了1英亩的葡萄园。没有人知道他的酒好不好，但他成了澳大利亚第一个葡萄栽培学家。故事的关键在于这是个德国人，多年以后，正是德国人将巴罗萨山谷变成了世界最著名的葡萄酒产地之一。

现代澳大利亚的葡萄酒业是从那个差点被当做娘娘腔的埃文斯开始的。他是澳大利亚第一个葡萄酒专栏作家，编写了第一本澳大利亚葡萄酒百科全书，是澳大利亚葡萄酒协会的早期创始人之一。这个五短身材、爱酒如命的英国人让澳大利亚人开始懂得如何欣赏自己的葡萄酒，也让外面的世界渐渐了解澳大利亚葡萄酒的好处。

3年前，他在悉尼去世，死时75岁。传言他有着黄金的舌头，伟大的味蕾，还有一个天才的肝脏。

本来，我们计划先去猎人谷——悉尼郊外一个著名的葡萄酒产区，找他的学生詹姆斯·哈利戴（James Halliday）——澳大利亚最著名的酒评家聊天，然后到悉尼的Bulletin Place餐厅喝一杯酒。Bulletin Place是埃文斯在60年代开的一家餐厅。70年代，那里是澳大利亚葡萄酒的圣地，周一午餐俱乐部，经常举行盲品酒会。

不巧的是，詹姆斯·哈利戴正在塔斯马尼亚当葡萄酒竞赛裁判，我们只好放弃悉尼的采访计划，从悉尼直飞阿德莱德——南澳的首府，澳大利亚的第四大城市。



约翰·爱德华与妻子海伦



1月9日，阿德莱德 葡萄产量最多的地方

我一直搞不明白人们为什么对葡萄藤有这样的情结，没人愿意看一件衣服变成衣服之前的棉花，也没人愿意看看鱼子酱是怎么做成的，但你给他一小截葡萄藤，他就以为自己到了天堂。

从悉尼到阿德莱德，已经是下午14点。一出机场大厅，立刻感觉到这里的热度非同寻常，阳光亮得刺眼，腿上隐隐有灼烧感。

阿德莱德是南澳的首府，建于1836年，是世上为数不多的、先规划后建设的城市。设计者叫威廉·莱特，原本是个军人，后来因为肺结核，转行做了艺术家。英国殖民政府委托他建设一个“美丽、有益健康”的城市，因为这里是澳大利亚唯一可以自由殖民的州府。受威廉·佩恩和田园城市运动的影响，莱特所设计的城市呈棋盘状，建筑区之间有宽敞的大街和公共广场，城市周围有公园环绕。

《孤独的星球》上说，阿德莱德流淌着“追求享乐”的血液。的确，在白

色的沙滩与如画的青山之间，可爱的建筑、教堂、街道和花园错落有致，郊外的葡萄园酿造澳大利亚最好的美酒。澳大利亚人的性格有点像美国人，开心、乐观、直爽，但不像美国人那么张扬，同时，他们行驶左车道，喝下午茶，玩板球，喜欢给建筑物加上维多利亚女王的名字，很英国范儿。

“阿德莱德”就是以英王威廉四世的王后的名字命名的。我查了一下这位王后的生平，她是一个德国公主，出生于1792年，26岁时嫁给威廉四世，比国王小20多岁，婚姻幸福，但子女早夭。

也许是这个名字的缘故，阿德莱德给我一种很女性化的感觉。

从地理位置上来说，它是一座孤独的城市。北部和西部是数百万公顷的灼热沙漠，南面是大海，直通南极洲，只有它的东部是城市，但与墨尔本相距450英里，到悉尼也有两个多小时的飞机。

但它一直是澳大利亚最有趣的城市，艺术家和知识分子聚集的地方，尤其在60年代，一些在澳大利亚被禁的书在这里都可以自由流通，允许裸泳，同性恋合法……

当然，我们是来看葡萄的——在澳大利亚的产酒区中，南澳起步较晚，但

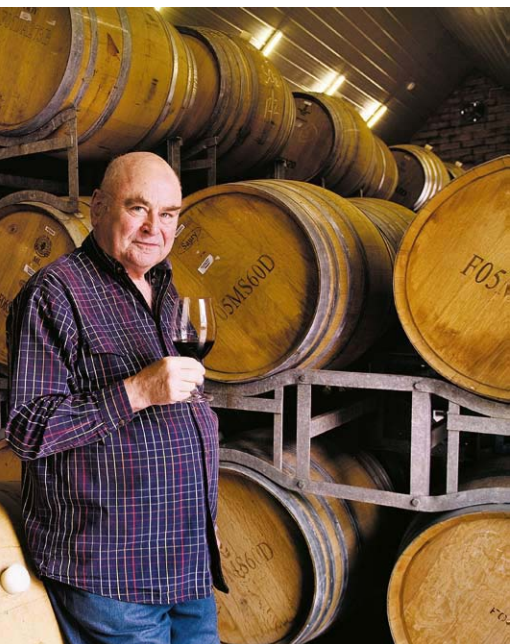
发展最快，一度占据全国78%的产量，现在仍占一半以上。

阿德莱德是南澳最早种植葡萄藤的地方。1837年，就在南澳宣布为独立的州府不久，人们沿着阿德莱德山脉种下了雷司令、唯德和、歌海娜、马尔白克、Tokay，居然都长得极好。其中最著名的是奔富医生，这位有着“诗人的面孔和钢琴家的手指”的英国医生在阿德莱德山脚下的Magill庄园里种了一小块葡萄园，想着能治疗病人的贫血症，没想到他的名字后来成了澳大利亚最好的红葡萄酒品牌。

如今，阿德莱德城内已经看不到什么葡萄园，但它仍是整个南澳产区的心脏，每年举办各种葡萄美酒节、美食节，许多葡萄酒组织和协会都驻在这里，还有全国最大的葡萄酒研究中心。

无论如何，这是一个不错的出发点。从市区开车，往东20分钟是阿德莱德丘陵，那里气候凉爽，擅长酿制长相思、莎当妮、赛美蓉；往北1小时左右，则可到著名的巴罗萨山谷，气候炎热，以西拉、雷司令风味最佳；往南40分钟是迈克拉伦谷，一个温暖的沿海产区，以甘美馥郁的西拉闻名；最南端则是库拉瓦拉，著名的红土地最适宜生长赤霞珠。





澳大利亚最著名的酒评家詹姆斯·哈利戴



1月10日，阿德莱德丘陵

男人的梦想是一个葡萄园

睁开眼，一看表，已经11点15分了。我从床上跳起来，给约翰·爱德华打电话。昨天他说好11点来酒店接我们去他的酒庄。接到我火急火燎的电话时，约翰正在洗车，淋了一身的水，无奈地说：“冷静，你还在悉尼时间里吧？阿德莱德比悉尼晚半个小时呢。”

果然，15分钟后，约翰出现在我的门口。他穿一件极花哨的T恤，戴着墨镜，块头很大，尤其是肚子。这样的体形，居然给人一种活力四射的感觉，笑起来表情很夸张，一点不像快60岁的人，你忍不住喜欢这个家伙。

他是“小巷”（The Lane）酒庄的老板。一家很年轻的酒庄，不到20年的时间，已经在澳大利亚的葡萄酒业闯出很好的名声，莎当妮、赛美蓉的评价尤其高，同时还经营一家很棒的餐厅。

今天的阳光比昨天更猛烈，加上又是正午，几乎能闻到柏油路融化的焦味，路边掉满了橡胶树的枯枝，叶子们太过饥渴，终于玉石俱焚。这种树是澳大利

亚的标志，你走到哪里都能见到它，高大美丽，生存能力极强，无论多么严酷的气候，都能存活下来。

但愿山里能凉快点，我想着。

阿德莱德丘陵是环绕城市东部边缘的一组山脉，海拔不到1000米，从市区过去就20分钟的车程。

“这里光线的强度，你在欧洲是看不到的。西班牙也许有，但法国没有。”约翰一边一开车，一边说话。

估计是。即使隔着车窗，我都能感觉到脸上、手臂上，到处都有小火苗在灼烧。突然想起一个在澳大利亚生活多年的朋友说的：“那里的生活很美好，如果你不软弱的话。”

对澳大利亚的葡萄酒来说，这样的气候是上天的恩赐。在欧洲的收成季节，葡萄种植人要紧张地研究天象、飞禽，每天焦虑着阳光能不能给他的葡萄足够的糖分。如果收成季节再延长下去，他的果实很可能被一阵突然的暴雨、冰雹或者浓雾给毁掉。

但在这里，没人需要焦虑这些事情。阿德莱德是世界上最干燥的地方，白天总是阳光充足，夜晚则凉爽带露。因为海拔的关系，阿德莱德丘陵的气候比城区要凉爽许多，日夜温差尤其大。像今天，白天的温度大概41摄氏度，到晚上估计能降到18摄氏度。这样，葡萄在白天获取的糖分，到了夜间可以得到充分调整，从而产生更加精致的果香和较高的天然酸度。

“换句话说，这里有法国的‘风土’和澳大利亚的阳光。”约翰非常得意，“酿出来的葡萄，既浓郁，又优雅。”

10分钟后，车逐渐离开市区，盘旋山路而上，沿路的风景愈发美丽。一个个空茫茫的牧场从眼前一闪而过，草都枯成了金黄色——这边的野草一到干旱季节就枯萎下去，保护自己。偶见几匹马、两三头牛在吃草，或者几个干草堆卷成的圆桶，晒在日光下，静静地像一幅油画。越往前，则绿意越浓，果园、葡萄园、小树林交错而过。

天空没有一片云，又高又蓝，蓝得好像不正常。

约翰的故事听起来有点像彼得·梅

43 | 推荐酒



玛姆克拉芒香槟 Mumm de Cramant

产地：法国，香槟区
酒庄：玛姆酒庄
年份：不计年份
价格：650元

推荐人：马会勤

中国农业大学农学院副教授、南非 Stellenbosch 大学葡萄酒生物技术学院博士后

推荐词：川菜是葡萄酒配中餐里难度颇高的菜系，通常我偷懒，会说干脆配啤酒算了。香槟配川菜，印象中一个华贵优雅，一个平民而价廉，放在一起仿佛很不搭调，然而，当今就是个混搭大行其道的时代，时尚如此，葡萄酒也没必要硬端着个架子。北京“川办”的川菜在饕餮之徒中大大有名，那次点的有口水鸡、夫妻肺片、麻辣豆腐等等一千经典。弄了七八款的葡萄酒去尝试搭配，最后一桌人选出的第一名是玛姆克拉芒香槟。有人说，婚姻如同鞋子，舒不舒服只有脚最清楚，而葡萄酒配菜，在声名、价格和一堆啰嗦嗦的文化累赘之上，口感才是最终的裁判。

44 | 推荐酒



菲丽宝娜皇家珍藏香槟 Champagne Philipponnat-Brut Royale Reserve

产地：法国，香槟区，玛赫依村
Mareuil-sur, Champagne,
France
酒庄：菲丽宝娜酒庄
年份：不计年份
价格：665元

推荐人：马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：菲丽宝娜，这个享有盛名的庄园在法国香槟区的核心地带拥有5个世纪的酿酒历史，并早在路易十四时期就已被指定为皇室用酒，高贵典雅的气质和清新自然的口感令它成为鉴赏家的宠儿。这款皇家珍藏香槟呈现明亮的金黄色，有大量持久的气泡。带有柑橘与红色浆果的果香，还有轻微的新鲜面包发酵的气味。浓郁的酸橙味与红醋栗和黑莓的水果味道，口感平滑，结构良好。此酒充满新鲜果味，十分精美，任何时候都是不错的选择。饮用温度最好在8℃~10℃。非常适合作为开胃酒，或者与鱼类小菜配食。



Dean Hewitson, 他的慕合怀特葡萄园位于巴罗萨中心谷地, 这些葡萄藤种于 1853 年, 今年 157 岁, 号称是世界上最古老的慕合怀特葡萄园。他们最好的白葡萄酒“老花园”就酿自这片葡萄园

尔的《普罗旺斯的一年》。在经营酒庄之前, 他是一个成功的商人, 喝很多酒, 抽很多烟, 满世界飞来飞去。终于, 一次飞行后, 他的肺出了毛病, 住院两个多星期, 医生修好了肺, 告诉他以后不能再坐飞机了。

出院以后, 他带着妻子开车到了阿德莱德丘陵, 看中了一块地。第二天, 他们拿出全部积蓄买下了那块地, 从此种上葡萄, 酿起了酒。

那是 1993 年, 刚好是澳大利亚葡萄酒发展得最为红火的时候, 拥有一个葡萄园成了很多澳大利亚男人的梦想, 就像中国女人总想开一家咖啡厅、面包房什么的。但即使在澳大利亚这样的地方, 真去实现这个梦, 也是一件很恐怖的事情——首先, 你得有很多很多钱; 然后, 你得有极好的眼光和运气, 遇上

“第一桶葡萄
早采 7 天, 我们
叫它‘上帝的信
使’, 第二桶就很
柔滑, 很性感。”

一块潜力巨大, 却还没被别人发现的土地; 接下去的 10 年, 你得非常勤劳, 非常好学, 非常幸运, 天公作美, 才有可能从这块土地里得到一点回报——今天葡萄酒业的竞争之激烈, 超出你的想象。

在澳大利亚, 很多酒庄都是子承父业, 这样事情就会简单很多。但约翰的父亲是开卡车的, 爷爷是木工, 他们一辈子没跟葡萄酒发生过什么关系, 因为根本喝不起。

“只有在他们人生的最后一段时间里, 才开始学着喝一点葡萄酒, 我母亲喜欢喝我酿的长相思。”

车子开始进入哈恩多夫——一个藏在深山中的小镇。镇上居民都是德国人的后裔, 从 1838 年开始, 他们就世代居住在这里, 靠牧羊、种菜、酿酒为生。约翰指着路边的一家巧克力店说, 这是

当年德国人在这里建的第一座房子。再往前一点的一家花店, 是第一对在哈恩多夫结婚的夫妻的新房, 当时没有教堂, 他们的婚礼是在一棵橡胶树下举行的。现在, 哈恩多夫是一个以旅游为主业的小镇, 到处是酒庄、咖啡店、餐厅。这里比葡萄酒更出名的是德国熏猪蹄, 每天都有无数人千山万水地跑到这里来吃猪蹄。

约翰的酒庄就在一条叫 Ravenswood 的乡间小路上, 他的酒庄一开始就以这条小路命名, 后来干脆直接改名叫“小路”。

这是一个二层楼的小别墅, 楼上是餐厅, 楼下是酒窖。装修很简约, 黑色钢结构, 四壁都是落地玻璃窗。视野极佳, 从任何一个角落望出去, 都是大片的牧场和葡萄园, 一黄一绿, 一动一静。

约翰先带我们参观酒窖, 麻雀虽小, 五脏俱全。他很舍得下血本, 除了巨大



葡萄酒twitter

43

莎士比亚的剧本《皆大欢喜》中的人物罗莎琳德常说：“我真想把软木塞从你的嘴里拔出，这样我就可以品尝到你嘴里涌出的浪潮了。”

用什么东西来塞各种类型酒瓶的瓶口是一个古老的问题。罗马人曾经使用软木塞，但他们的使用方法失传了。从中世纪的画中可以看出，有把布拧在一起堵住瓶口的，有用皮革，皮革外用蜡封的。16世纪中期，有人又开始重提软木塞。到了莎士比亚写《皆大欢喜》的1598~1600年，软木塞已经家喻户晓了。

44

今天，许多人根据酒瓶和商标来决定购买什么葡萄酒，特别是当他们打算尝新时。

——鲍勃·费利翁（Bob Fellion）
Herdell Printing, Napa Valley

大部分葡萄酒产区使用各具特色的瓶形，这与其所盛装的各种不同的酒的熟化条件不无关系。某些瓶形，像波尔多瓶和勃垦第瓶，已被世界各地采用，主要是用来装与波尔多酒和勃垦第酒相类似的产品。葡萄酒瓶通常为深绿色或棕色，为的是要使葡萄酒免受日光照射，棕色酒瓶比绿色酒瓶更具保护力。

的压榨机，几乎所有的酿酒设备都是从法国、瑞士进口的，比澳大利亚的设备要贵上好几倍。一个从法国进口的不锈钢酒桶要50万美元，他有6个，尺寸都不一样，说这样能酿出6种不一样的酒来。他亲昵地拍拍这些酒桶，管它们叫“美人”。

“酿酒就像做实验。”约翰说，“你可以尝试很多不同的变量，比如不同的采摘时间，不同的发酵温度，用不同的速度提取颜色与单宁，用不同的方法搅拌酒桶里的酒，保存在不同尺寸的酒桶里……”

“发酵是最关键的一步，我们每天都要测量果汁的温度、酵母的活跃程度、糖分降低的速度……如果太快了，就冷却一点；如果太慢了，就加热点。”

在尝过几种不锈钢酒桶中存着的“超市酒”后，约翰带我们走到一排橡木桶前面，从第一桶中汲了一杯白葡萄酒

出来。莎当妮，一尝，酸味很冲。

然后他走到第二桶，又汲了一杯出来，还是莎当妮，但清亮绵密，只觉得唇齿间余味缠绵。

“你感觉到第一桶的力道了？”他看着我，似乎急于得到肯定的答复。

我点点头，他说：“第一桶和第二桶唯一的区别是，第一桶的葡萄早采了7天。我们管它叫‘上帝的信使’，像不像一个士兵很紧张地立正敬礼？”

“第二桶就很性感。”他端起酒杯又尝了一口，“很软，很柔滑，很性感……”

“第一桶很重要，因为它告诉我，只要再等7天，你就能得到第二桶那样的味道了。第一桶是法国酒的味道，因为在法国，葡萄只能到这种成熟度了，但在澳大利亚，我们可以让它更成熟。所以，我说，法国酒的结构，澳大利亚的阳光和土壤，还有比这更完美的结合吗？”

“我每天早上6点起床，第一件事就是尝一下这些酒桶里的酒味道怎么样。那种香味极其迷人，就像清晨4点走进面包房，新鲜的面包刚刚出炉……”

中午吃饭的时候，我们见到了约翰的妻子海伦。她是一位可爱的女士，温柔可亲，一点不像女强人。她年轻时一定很美。岁月在她身上留下了痕迹，但所谓优雅地老去，大概就是她这样的女人。

她在阿德莱德附近的一个小渔港长大。小时候，她的父亲经常带她和姐姐到阿德莱德玩，父亲总是愿意开车带她们在丘陵一带转转。从那时候起，她就想，以后要能生活在这里，该多好。

大学毕业后，她离开家，在大城市工作了很多年。她的事业很成功，在一家大公司担任高层管理，还是阿德莱德圣彼得学院的校董会成员。但是，随着约翰的酒庄生意越做越大，她辞掉了原来的工作，专心帮他打理餐厅的生意。

“现在，每天早上起来，我牵着狗在葡萄园里散步，约翰在旁边骑车，然后我们一起散步到酒庄，他酿酒，我管理餐厅。”海伦说。

这里还让她迷上了摄影，怎么拍也拍不够，“这里的光线很特别。早晨总是蒙着一层薄雾，到了黄昏，光线是金

45 | 推荐酒

“瑰丽”粉红香槟酒 Champagne Rose



产地：法国泛河居第一香槟产区
Champagne Premiere Cru Vertus
酒庄：弗尼寡妇母子香槟酒庄
Champagne Vve Fourny
价格：688元

推荐人：沈磊

法国葡萄酒大学葡萄酒与葡萄酒法律硕士

推荐词：在香槟酒的世界里，粉红香槟比较少见。这款香槟混合了香槟产区最好的红葡萄品种黑皮诺和最好的白葡萄品种莎当妮，再加上严苛的传统手工工艺，使得这款粉红香槟在众多香槟中独树一帜。酒色清浅，呈淡玫瑰红色，气泡细腻、持久。酒香丰富、细腻，草莓、覆盆子和黑加仑的香味完美融合在一起。入口绵软柔和，恰好的酸度使口中始终保持清爽。果香入口变得更为浓郁，后味持久。最佳饮用温度为9℃，适合作为餐前开胃酒饮用，也可搭配沙拉、鱼类和果味甜点饮用。

46 | 推荐酒

泰来斯德乐仙红葡萄酒 Taylors St. Andrews-Shiraz



产地：澳大利亚，南澳省，嘉拉谷
Clare Valley, South Australia
酒庄：泰来斯酒庄
Taylors
年份：2001年
价格：689元

推荐人：马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：泰来斯酒庄创建于1969年，坐落于南澳四大名区之一的嘉拉谷（Clare Valley）。嘉拉谷的气候与土壤以盛产赤霞珠而出名。在澳大利亚它有“赤霞珠之乡”的美誉。这款酒散发着香浓的成熟果香，熟透的樱桃和洋李味中又伴有咖啡香、肉桂和一丝黑橄榄香。在木桶内发酵酿制后增加了复杂的巧克力和腰果香味。酒体丰满，带有甜水果香又甘美的中度口感。在优质橡木桶内发酵酿制中产生丝丝香草香和精致的烟草香，余味悠长。可与浓味红肉、黑橄榄或蘑菇馅煎饼配食。

色的”。

他们的两个儿子，一个海军，一个设计师，也辞掉原来的工作，加入了他们的家族生意。

“4个孙子，将来一个种葡萄，一个酿酒，一个当律师，一个做会计，唯一的小孙女最聪明，将来做酒庄老板。”约翰半开玩笑半认真地说。

午餐非常丰盛。开胃菜是炸虾、橄榄、甜菜根，新鲜面包，至于主菜，我和海伦吃的是烤肺鱼，鲜美多汁，两位男士点的是猪肉，猪皮烤得又焦又脆，吱吱作响。

席间换了3瓶酒，一瓶长相思与赛美蓉的混调酒，一瓶莎当妮，还有一瓶西拉。

那是我们在澳大利亚的第一顿午餐。十几天后，坐在自己的书桌前，回想那顿午餐我们都谈了些什么，基本上什么都记不起来了，但当时那种愉快的感觉很容易就能从大脑里再次调出来。一个陌生的国家，舒适的餐厅，冷气开到十足，每个人都喝了五六杯葡萄酒，没醉，但醺醺然，很满足。

还有约翰说的一句话：“如果有人说，食物和酒搭配是废话，我说他妈的他根本不知道自己在说什么。这人很可能一辈子都没有尝过一份体面的午餐，配上一杯合适的美酒，他不懂得什么是上天的恩赐。”

吃完饭，我们想看看他们的葡萄园，海伦陪着我们走，约翰骑着一辆电动摩托车出来。因为胖，他怕热，就以摩托车代步。

突然，不知道从哪里冲出来两只苏格兰牧羊犬，一黑一黄，欢天喜地地跳进摩托车后面的拖车里。约翰笑逐颜开，用力拍了拍它们的身体，叫道：“好女孩，好女孩。”原来是他们的狗，两姐妹，一只叫麦克斯，一只叫芬尼。

从酒庄的高地下去，不到3分钟，就走到他们住的地方。那是一幢独立的单层小别墅，门口种了蓝色的素馨花，屋前是一片小树林，屋后就是他们的葡萄园了。站在高处看，一排排葡萄藤像

绿色的波浪一样，从四面八方远处绵延起伏而去，相当壮观。

“这里的海拔大概有400多米，因为是波状地形，土壤的类型、土地的朝向、阳光的方向都不一样，可以种许多不同类型的葡萄。比如火山土壤种出来的葡萄颗粒饱满，但结构和味道不佳；砂砾土壤虽然贫瘠，但含有许多微量元素，种出来的葡萄矿物质丰富，可以用来酿高品质的酒。光线的区别也很大，有的葡萄喜欢整天晒太阳，有的喜欢待在阴影里，有的只喜欢早晨的光，不喜欢下午的光……”

他在每瓶葡萄酒上都标注了经纬度，把那一行数字输入到“Google 地球”，你就能得到用来酿这瓶酒的葡萄准确的产地位置。

“我如此相信脚下这块土地的潜力。”约翰说，“假以时日，一定会酿出世界上最好的葡萄酒。我这辈子也许看不到，但我的孩子们会看到。”

他们刚来的时候，这个小屋所在的地方是一片西红柿地，酒庄那个地方是一个牛棚，用来搁干草堆的。

“野草长得这么高。”约翰指了指自己的膝盖说，“从那里往下看，你看不到一棵葡萄藤。”

“但是，当我们从野草间走过，那些美丽的树、美丽的牛，我就想，这么美丽的地方，没理由酿不出美丽的葡萄酒。”

而海伦一直相信，是她父亲把他们指引到这块土地面前的。她的父亲去世已有多年，但是第一次站在这块土地上，她耳边真的能听见父亲对她说：“这里很好。”

她是一个虔诚的基督徒，她相信父亲在天堂，为他们现在的生活感到欣慰。

在书房外的墙壁上，我看到她父亲年轻时的照片，一个英俊的空军军官，他参加过“二战”，在新几内亚作战。

“他们那一代人牺牲很多，就是为了我们有更好的生活。”海伦轻轻地说。

我在一本书中读到过那段历史，与澳大利亚的葡萄酒还有一点有趣的关联。



在缅甸和新加坡陷落后，英国撤回远东的军队，将澳大利亚置于非常危险的境地。同时，丘吉尔要求澳大利亚向印度出兵——让澳大利亚军人为了大英帝国的荣耀放弃自己的家人。结果，他们没有听从丘吉尔的命令，转而在新几内亚作战，从而牵制了日本对澳大利亚的进攻。

正是“二战”中对英国希望的幻灭，使澳大利亚人意识到，大海无法阻隔敌人，如果他们不利用那些空旷的土地，总会有人来觊觎。从50年代开始，他们开放移民政策，人口从700万一下子增加到1800万。欧洲人不断涌入这个地方，尤其是希腊人和意大利人，从此，这个国家突然多了许多热爱咖啡、橄榄、芝士、葡萄酒的人。

在美妙的酒
精刺激下，好像时
间可以倒流，可以
回到那些早已不复
记忆的岁月。



内森·沃克看上去更像一个欧洲人，他身上有一种很精致的气质



1月13日，巴罗萨山谷 Seppeltsfield庄园

时间的河

在 Seppeltsfield 庄园的一个酒窖里，我喝了一杯 130 年前酿的加度葡萄酒。

酿那桶酒的人叫波诺·塞佩尔特，Seppeltsfield 的第二代主人。1878 年，为了庆祝酒窖的建成，他精心挑选了 500 升最好的波特酒，保存在一个橡木桶里，计划在 100 年以后再打开。到底是什么样的一种心思，让他决心做一件他自己永远也不会看到的事情，如今已经不可考，但这件事情就像仪式一样一年一年地延续了下去。酒的名字也是

他取的——“百年帕拉”。

这种感觉太奇妙了。我突然有点明白人们对年份的执著是怎么回事——没有什么比酒更富诗意地抓住了时间的流动。

酒窖很大，阳光从天窗内射进来，微微有热气蒸腾的感觉，几乎能感觉到橡木桶的呼吸。波特酒在陈年的过程中会慢慢挥发，100 年后，通常只剩下 20%。

1878 年的那个酒桶还在，但其实已经空了，感觉像一个梦的结束。

剩下的 130 个酒桶整齐地排列着，从 1879 年到 2009 年，130 年，一年不差，像一条时间的河。

对葡萄酒而言，100 年已是古董。如果运气好，也许你会碰到一瓶美妙绝



葡萄酒twitter

45

没有人认为夏威夷 Punch 来自夏威夷，或伦敦雾牌雨衣来自伦敦。

——弗雷德·弗朗齐亚（Fred Franzia）

Bronco Winery

由于以地名命名只能告诉消费者该酒来自什么地方，却不能提供其他信息，从上世纪 70 年代起，命名葡萄酒的一种新方法开始风行，即以酿造该葡萄酒的葡萄品种来命名，这就是现在我们常见的诸如赤霞珠、莎当妮等。

46

说到 Napa Valley 标价 4 美元的葡萄酒时，Bronco 葡萄酒公司的弗雷德·弗朗齐亚说，我们在挑战那些有着盲目口味的人，让他们看看我们的葡萄酒是从哪儿来的。我想我们能卖 100 美元以上。但是，价值超过 100 美元一瓶的葡萄酒是不存在的。

葡萄酒拍卖市场在经历了 2008 年的峰值与下跌过后，2009 年底又再现疯狂。这是从另一个角度证明金融危机已经成为过去吗？

伦的百年拉菲，但更多时候，因为橡木塞的问题，那些古董酒其实早已不能喝了。但加度葡萄酒不同，它是以陈年为目的的——当葡萄汁发酵到一定程度，加入烈酒，终止发酵，然后就留在橡木桶中陈年，越陈越好。波诺知道他的酒足够好，可以保存 100 年。但没有人知道它的潜力到底有多大，也许 200 年？

“你还想喝哪一年的？”酒庄主人内森·沃克举着一个小小的茅台杯问我。

1978 年，我出生那年；1953 年，我母亲出生那年……

世界上最著名的几位酒评人都给“百年帕拉”打了 100 分。关于它的味道，有一种说法很美，叫“杯子里的交响乐”。但对我来说，年份的事实也许比味道更重要，在一种美妙的酒精刺激下，好像时间可以倒流，我可以回到那些早已不复记忆的岁月。

内森·沃克看上去更像一个欧洲

人，他身上有一种很精致的气质，好像不属于澳大利亚。

他是一名专业的大提琴手，14岁开始专业演出，曾任悉尼交响乐团的首席大提琴手。去年，他刚刚从那个位置上退下来。“我也可以一直演奏下去，再演奏20年，但我快60岁了，不可能再像年轻时那么准确，还是急流勇退比较好。”

3年前，他和两个朋友从澳大利亚最大的葡萄酒集团福斯特手中买下了这个有着150多年历史的酒庄。

约瑟夫·塞佩尔特本来是德国西里西亚的烟草商人。1849年，因为害怕陷入宗教纠纷或者政治暴乱，他决定举家移民到澳大利亚。他带着妻子乔安娜、儿子波诺与胡戈、女儿奥莉丽，以及13户邻居和烟草工厂里的年轻人一起走。在长达8个多月的航行中，他们的船上有30多人死于痢疾和腹泻。

1851年，他们在阿德莱德定居下来，不久又用一匹马的代价在巴罗萨山谷买了地，建起了Seppeltsfield庄园。

一开始，约瑟夫还想继续种烟草，却以失败告终。当时巴罗萨很多农夫都在酿酒，他们很穷，除了一头牛和一小亩葡萄园外，一无所有，没有任何经验和技术，也没钱把酒保存起来，所以，他们的酒常常在刚酿出来，酒

精味还很冲的时候就被拉到小酒馆或者沿路叫卖。

约瑟夫·塞佩尔特是个精明的生意人，他很清楚这样的酒没有前途。他在日记里写道：“巴罗萨山谷是酿酒的好地方，但必须有资本和技术，才能酿出好酒来。”

那本日记至今还躺在他的小实验室里，已经发了黄，字迹很娟秀，简直像女人写的。我翻了翻，不少是德文，看不懂，但有一则日记是用英文写的，讲了一个很好玩的故事。每年女王生日的时候，墨里河沿岸的原住民都会到Seppeltsfield来讨酒喝。

酒精的刺激让他们变得暴戾，这让老约瑟夫很担心，于是把酒换成了醋，Seppeltsfield在原住民中的声誉顿时降到冰点，从此再也来光顾。

这个小实验室是一个奇妙的地方，小小的石头阁楼不足6平方米，摆满了大大小小的酒瓶和试剂，一盏蜡烛油灯仍然摆在案头，落满了灰尘，简直像巫师的房间。

老约瑟夫常常一个人关在阁楼里，为自己的酒琢磨各种新的配方。他什么酒都试过，白兰地、威士忌、雪利酒、杜松子酒、药酒，唯独没有啤酒。从这个小实验室里传出来的香味据说曾让很多人流连忘返。

买下Seppeltsfield以后，内森没事就喜欢到这个小阁楼来，思考一些事情，看看这些古老的瓶瓶罐罐，感觉老约瑟夫的眼睛还隔着相框看着他。

他一直是爱酒之人，但不是酿酒师。

“我有音乐家的耳朵，但没有酿酒师的鼻子和嘴巴。酿酒就像作曲，也是一种特殊的才华，不是谁都能做的。”

老约瑟夫的儿子波诺却是一个双料天才。他不仅是一个伟大的酿酒师，还是一个很好的小提琴手，据说他无论走到哪里，手上不是拿着一把小提琴，就是一把雨伞。他是德国后裔，却向往英国做派。

虽然个性有点古怪，但波诺非常

聪明，酒庄里的很多设备都是他发明的，比如重力流输水系统、发酵桶的自动冷却系统，他还自己设计衣服穿。

1868年夏天，老约瑟夫感染风寒突然去世，波诺21岁就接手了Seppeltsfield庄园，他比父亲更成功。到了20世纪初，Seppeltsfield每年产量达到200万升，已经是当时澳大利亚最大的酿酒厂。

波诺个性强硬，有9个儿子、4个女儿，个个管教得服服帖帖，谁不听话就鞭笞一顿。

在巴罗萨山谷，塞佩尔特家族一直备受尊敬。从高速公路往Seppeltsfield庄园

走的路上，有一排高大的棕榈树，整整绵延了3公里。棕榈树并不是巴罗萨的本地植物，那是Seppeltsfield庄园的工人们在20世纪初经济大萧条的时候种下的。那时候，尽管庄园的经营也很艰难，但塞佩尔特家族还是继续保留工人们的工作。出于感激，也出于无事可做，他们种下了这些棕榈树。

作为酿酒厂，Seppeltsfield已经随着加度葡萄酒的衰落而衰落。从80年代开始，塞佩尔特家族失去了对庄园的控制权，它被辗转卖给不同的大公司。

福斯特集团接管Seppeltsfield时，看了一下账单，发现没赚任何钱，很快就转手卖给了内森·沃克。

我不明白的是，一个音乐家，为什么要去经营一个酒庄？

“葡萄酒与音乐很像。”内森说，“都是既能给你瞬间的喜悦，又能让你体味更多，一旦了解，就会越陷越深的东西。”

“两年来，我一直试图用一个艺术家的眼光，来复兴这个庄园。”内森说，“很多古老的东西，要看你怎么去利用。”

比如他正在改造一个被废弃了30多年的手工酿酒坊，把80多个混凝土发酵桶改造成现代化的不锈钢桶，用来酿Seppeltsfield最好的加度葡萄酒。

至于“百年帕拉”，他无论走到哪里都随身带着一瓶，希望全世界的人都能欣赏到它的美。



葡萄酒twitter

47 酒是一种不含防腐剂的命之水。它的生命周期由青年期、成年期、老年期和死亡几部分组成。如果未被给予适当的尊重，它将病弱和消亡。

——朱莉娅·蔡尔德（Julia Child）
《掌握法国烹饪的艺术》

葡萄酒中不含防腐剂，但用来密封酒瓶的软木塞却可能使葡萄酒“病弱和消亡”。软木塞中的化学成分氯苯甲醚（TCA）气味非常强烈，一茶匙的TCA就足以污染整个康士坦茨湖。这种恼人的成分是在1981年被一位瑞士科学家发现的。不过，软木塞产业一直拒绝相信这点，直到2000年，一位法国年轻人证明了当时运往美国葡萄酒生产商处的软木塞至少30%受到含量可察觉的TCA污染。



杰卡斯的 Steingarten 雷司令葡萄园，据说最好的雷司令长在山顶，这里是整个巴罗萨山谷的最高点，一道山坡恰好隔开伊登山谷与巴罗萨山谷



1月15日，巴罗萨山谷 杰卡斯酒庄

喝葡萄酒是一件很简单的事

《杯酒人生》唯一值得肯定之处，是它描述了两最典型的喝酒人：一种是葡萄酒的势利眼，自以为很懂酒，其实知之甚少；另外一种葡萄酒白痴，不关心什么品种，能喝就行。在他看来，白痴比势利眼好，至少他们是自由的。

昨天在 Seppeltsfield 听到这样一个故事：

墨尔本的一次葡萄酒聚会，席间有米克·塞佩尔特，身材高大，声如洪钟，坐他对面的是一个酒评家，身材瘦小，

收拾得很整洁。

很快，一瓶干红上来了。酒评家抬了抬眼镜，瞥了一眼酒的颜色，优雅地闻了闻味道，微抿一小口，目视天花板，对米克·塞佩尔特说：“恩，还算友好，但还不够亲密。”

米克·塞佩尔特大吼一声：“你指望它做什么？跳出杯子来跟你亲热吗？”

这个笑话让我想到关于葡萄酒的许多迷思，比如年份、醒酒、橡木塞、喝酒的姿势、每种酒要用不同形状的酒杯……在杰卡斯酒庄的品酒室里，首席酿酒师菲利普·拉法为我们一一拆解迷思。菲利普今年 70 岁，精神矍铄，低调温和，他身上有一种长者的慈祥，让人觉得十分亲近。

47 | 推荐酒



夏布利白葡萄酒

Domaine William Fèvre-Chablis Domaine

产地：法国
酒庄：威廉·费尔庄园
年份：2008 年
价格：700 元

推荐人：耀阳

藏红花行政总厨

推荐词：浅浅的黄绿色泽，气味纯净，充满了碎石、矿物、胡椒和碱的味道。酒质醇厚，余味活泼而悠长。罗伯特·帕克曾经这样形容道：十分类似于特级葡萄园。其得益于充足的阳光，土壤由白石混合少量卵石的启莫里奇阶地质组成。气味浓郁，有花、果味和均衡、清澈的矿物味。年轻时，口感强劲、有力，进而净化为一款精致、优雅的葡萄酒。“2004 年的多内尔坡集万千宠爱于一身，是一款丰满、综合的葡萄酒，充满了碘、矿物、香料、白胡椒和树脂的芬芳。口感极其纯净、透明且余味绵长，介于中等与醇厚的酒体适宜 6 年后品饮。”
配菜：虾类、贝类等海鲜。

48 | 推荐酒



鲁芬诺坦尼曼提鲁芬诺 梦达斯干红葡萄酒

Ruffino Modus Toscana IGT

产地：意大利，托斯卡纳
Tuscany, Italy
酒庄：鲁芬诺酒庄
Ruffino
年份：2005 年
价格：718 元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：1877 年，鲁芬诺酒庄创建于佛罗伦萨附近，逐渐成为基昂蒂经典葡萄酒与托斯卡纳传统在世界各地的代言人。1945 年，鲁芬诺开始在著名产区如基昂蒂经典、蒙塔奇诺及蒙塔普西诺法定产区，购置酒庄与种植园。这一战略促使这家托斯卡纳酒庄出品更加精致优雅的葡萄酒，从而独树一帜。这款酒蕴含丰富的新木清香、李子果香、橡木烘烤香及肉类般的醇香。酒体丰腴，柔和而圆润，回味隽永。适宜搭配红肉、各类野味及陈乳酪。



葡萄酒twitter

48 山上的葡萄酒和山谷的葡萄酒，二者的关系几乎就像男人和女人的关系。山上的葡萄更大，酒精含量更高，有更多的单宁酸。山谷的葡萄更软更圆，更娇柔一些。世界的存在，不仅需要男人也需要女人。

——迈克尔·霍尼格 (Michael Honig)
Honig Vineyard & Winery

Honig Vineyard & Winery 是位于纳帕山谷 (Napa Valley) 心脏部位的一家酒庄。Napa 的酿酒业起源于 19 世纪后期，以意大利后裔为主。但 Napa 真正的光辉岁月是自上世纪 70 年代开始的。以 Cabernet Sauvignon 葡萄酿制的 Napa 红酒，在 1976 年的巴黎品酒会上一举击败法国红酒，从此开辟了以加州红酒为代表的“新世界”。

49 消费者买的就是商标。在美国，80% 的葡萄酒购买行为都建立在商标的基础之上。如果你的商标有影响力，那么你的葡萄酒就卖得最好。

——杰伊·塔普 (Jay Tapp)
Tapp Technologies

18 世纪初，葡萄酒瓶上就已经开始有商标了，但直到 19 世纪 60 年代，人们才开发出合适的胶水将其固定在瓶子上。

他说，葡萄酒最重要的是快乐。如果不能满足这一点，葡萄酒便毫无意义。因此，喝酒没有对错，只有喜欢与否。

“你喜欢它的颜色，闻闻，喝一口，在味蕾上品一会儿，然后吞下去，就这么简单。”

过去的一个星期，我们走了许多酒庄，喝了许多酒，但真正感兴趣的是人——谁种出了葡萄，谁又把葡萄变成了美酒？对于葡萄酒，却仍是一窍不通。当然，一瓶好酒与一瓶坏酒的区别还是知道的，但那些用来形容葡萄酒风味的所谓巧克力味、醋栗味、红浆果味、矿物味，听着只觉得一阵云山雾罩，更别提什么产地。

经常有酒庄主人问我们：“你们中国人到底喜欢什么样的葡萄酒？”



杰卡斯首席酿酒师菲利普·拉法

我们无言以对，只好糊弄说，中国人挺喜欢喝茅台。

菲利普听了大笑：“两年前，澳大利亚葡萄酒工业花了大把的钱，研究中国人的味觉，他们的结论是，中国人喜欢喝甜一点、软一点的酒。”

“其实，任何一个国家的初饮者进来，你给他一杯干红，比如赤霞珠，至少一年内他不会想再碰葡萄酒。但如果你给他甜一点、软一点的，就很容易，因为大家都习惯了喝饮料，很容易适应过来。”

“这是一杯玛斯卡特桃红起泡酒。”菲利普眯着眼睛端详眼前的一杯葡萄酒，水红色，煞是清纯可爱——忘了介绍，现在我们眼前已经摆好了两排白葡萄酒、两排红葡萄酒，红白各 4 种酒。每种酒各两杯，一杯来自普通葡萄酿造，另一杯来自好葡萄酿造。

玛斯卡特是意大利的一种葡萄品种，有浓烈麝香味，中国新疆乌鲁木齐塔彭温泉也以出产这种葡萄闻名。

“对新人来说，玛斯卡特是很好的入门酒。有点甜，又不至于太甜，酒精度低，容易入口。这种酒在澳大利亚已经流行了 75 年，很多人都是通过这种酒，才慢慢爱上葡萄酒的。”

“这种酒能带走你所有的迷思，简

单，直接，欢快。年份，谁关心？橡木塞、螺旋塞，谁在乎？”

我们照着尝了一口，果然十分可口。在他面前，对葡萄酒的敬畏感有点像嘴里的泡泡，咕嘟咕嘟消失了。

“应该喝什么酒，最重要的是看你吃的是什么食物。”菲利普说，“印度人吃饭的时候一般不喝葡萄酒，因为他们的食物太辣，但中国菜、日本菜、越南菜、马来西亚菜都跟葡萄酒很相配，因为食材很新鲜。所以，关键不是要理解中国人的味觉，而是理解中国人的食物。比如川菜的热很适合西拉的强劲，或者雷司令的香气，但莎当妮就不行；广东菜以海鲜为主，很适合白葡萄酒，或者赤霞珠也很好。”

他端起桌上的第二杯酒，这是用莎当妮和黑皮诺酿成的起泡酒。似乎怕我们误会，他解释说：“我们没有试图拷贝香槟。香槟是香槟，法国人的酒味更多来自发酵的过程，我们的起泡酒用的酵母本身不会产生味道，更擅长的是提取果实的味道。”

“主要的果味是莎当妮，加入一点黑皮诺，可以消除过于饱满的感觉，混合出一种热带水果的可爱味道。闻闻看，有点桃子味？甜瓜味？”他将鼻子探进酒杯，深吸一口气，自言自语道，

“刚入口的感觉很丰富，但很快就消失了，没有酒的味道残留下来，留下的是一种干净清冽的味道，很清新，很舒服，可能会让你感觉有点饿。这是最好的餐前酒，单喝也很好。”

第三杯是莎当妮。“莎当妮是很好的配菜酒，但最好配清淡的菜式，鸡肉、羊肉、猪肉、牛肉都好，但鸭肉不行，因为太肥腻。鸭肉最好配雷司令、长相思、赛美蓉。参差的对照会让食物味道更好。”

最后一杯白葡萄酒是雷司令。在巴罗萨山谷，雷司令有着特殊的意义。这里的果农和酿酒师大都是德国人的后裔，100多年前，他们的祖先为了躲避宗教迫害来到这个新世界，而德国人最拿手的葡萄酒就是雷司令。

“是不是有一点柠檬、酸橙的香气？最适合海鲜、牡蛎，或者生鱼片，就像在鱼肉上挤了一点柠檬汁。”

“你注意到没有，雷司令的颜色往往比莎当妮更纯粹、更亮，因为它没有经过橡木桶发酵。莎当妮通常会经过橡木桶，增加它的复杂味道，但雷司令从来不进橡木桶，只在不锈钢酒桶发酵，直接装瓶，以保留雷司令的味道。所以，就酿酒而言，雷司令是最简单，也是最难酿的一种，一点点小错误都会在酒中反映出来。”

巴罗萨山谷的第一棵葡萄藤就是雷司令，而种下那棵树的人正是奥兰多酒厂（杰卡斯品牌的拥有者）最早的创始人——约翰·格兰普（Johnna Gramp）。他是德国巴伐利亚一个农夫的儿子。1837年，他离开家乡，想看看外面的世界。他坐船从汉堡穿越大西洋，到里约热内卢，又转回好望角，最终来到南澳。

一开始，他以烤面包为生。1847年，他突发奇想，在巴罗萨山谷的杰卡斯小溪边种下了第一批葡萄藤。3年后，他用自己的第一桶白葡萄酒庆祝儿子的诞生。1877年，他的儿子古斯塔把葡萄园拓展到罗兰平地，并在那里建立了奥兰多酒厂。160多年后，奥兰多旗下的杰卡斯成为澳大利亚最著名的葡萄酒品牌之一，每年出口800万箱葡

萄酒。

当然，现在的奥兰多酒厂属于一家法国大公司，再也没有格兰普家族的影子。但杰卡斯小溪还是老样子，从巴罗萨山脚出发，蜿蜒几公里，与北帕拉河交汇。不过，我们去看的时候，小溪已经完全干涸，因为夏天太过干旱。菲利普说，到了冬天，它会再流动起来。

“这杯酒的葡萄来自Steingarten葡萄园，是我们最好的雷司令。”菲利普说。我们刚刚去过那个葡萄园，很小的一片园子，土壤粗粝，叶子被阳光照得蔫蔫的，葡萄也是一副稀疏惨淡的样子，想不到竟是最好的雷司令。据说最好的雷司令长在山顶，Steingarten倒的确是整个巴罗萨山谷的最高点，一道山坡恰好隔开伊登山谷与巴罗萨山谷，视野绝佳。

Steingarten是约翰·格兰普的曾孙科林·格兰普种下的，因为这里的气候和土壤让他想起他的家乡——德国小镇摩泽尔。80年代，澳大利亚流行喝莎当妮，巴罗萨的很多葡萄果农不得不挖出雷司令，转种莎当妮，但Steingarten仍然保留了下来，至今已有48年。

“酒的味道很奇妙。一样的温度，有些酒暖，有些酒冷。莎当妮总是给你温暖的感觉，雷司令总是给你凉爽的感觉。红葡萄酒也一样，赤霞珠冷，西拉暖。所以配菜的时候，也可以利用这种原则。夏天在外面吃饭最好选雷司令，而不是莎当妮；冬夜和朋友聚餐，则最好选莎当妮。”

白酒饮毕，红葡萄酒登场。第一杯是梅洛。

在《杯酒人生》里，因为主角的一句话，梅洛在美国的销量一年内骤降20%。在南澳采访的这几天，我发现很多酿酒师都不喜欢这部电影。

在McGuigan酒庄采访的时候，酿酒师James Evers说了一段很有意思的话。他说《杯酒人生》唯一值得肯定之处，是它描述了两最典型的喝酒人：一种是葡萄酒的势利眼，自以为很懂酒，其实知之甚少；另外一种葡萄酒白痴，不关心什么品种，能喝就行。

49 | 推荐酒

克莱坦亚酒园康斯坦比亚天然甜白葡萄酒 Klein Constantia Sweet Wine

产地：南非，康斯坦比亚
Constantia
酒庄：克莱坦亚酒园
Klein
年份：2004年
价格：743元



推荐人：赵凡

意大利葡萄酒生产协会中国代表处首席代表、典藏阳光葡萄酒文化传播有限公司总顾问

特点：克莱坦亚酒园的所在地康斯坦比亚山谷是好望角地区历史最悠久的葡萄园汇集地。此地属海洋性气候，为能出产上好的芳香型葡萄品种等提供了良好的环境因素。土壤主要是由6亿年前形成的花岗岩组成。为开普敦的炎炎夏日保证了最低供水量，同时也保证了葡萄的品质。在18世纪酿制出的康斯坦比亚葡萄酒，曾被当时包括拿破仑在内的全欧洲诸多统治者及贵族大加赞赏，由家族拥有并经营的克莱坦亚酒园更是凭借此款著名甜酒而重新复兴。这款甜白葡萄酒呈现金黄色泽，浓郁的凤梨、芒果和葡萄干香气。清新的酸度呈现稳定的发展，丰富和多层次的热带水果香气，非常的集中和持久。

50 | 推荐酒

马泽世家风都基昂蒂经典保证法定产区酒 Castello Di Fonterutoli Chianti Classico DOCG

产地：意大利，基昂蒂
Chianti, Italy
酒庄：马泽世家风都城堡
Castello Di Fonterutoli
价格：780元



推荐人：Gordon Zhou

上海帕兰朵意大利餐厅副总经理

推荐词：基昂蒂是意大利非常大的一个产酒区。蒙费拉托地区的D.O.C.葡萄酒卓越的品质是无以超越的。当地最负盛誉的葡萄酒是贵族阶层饮用的巴罗洛和巴尔巴莱斯克，二者均是使用古老的内比奥葡萄酿制而成。多切托带有饱满而淡淡的红色，适于每天饮用。而快速走红的品种是巴贝拉，这种葡萄覆盖了该地区的大半葡萄园。



葡萄酒twitter

50

不论销售量是增长、持平或者降低，我们总是期待销售量会增长。

——约翰·吉莱斯皮 (John Gillespie),
葡萄酒市场委员会主席

如今，中国这个潜在的最大市场成为世界葡萄酒产能过剩之下的最佳避风港。据海关数据，2009年1~7月份，瓶装（2升以下）葡萄酒进口量为4.51万吨，同比增长42.8%。

51

到2006年，产品将不再增长。人们必须规划一下了，我们现在产能过剩，将来可能会有发展性短缺。

——比尔·特伦坦 (Bill Turrentine),
Turrentine 葡萄酒经纪公司

2008年全球葡萄酒消费量为2430万千升，同比减少20万千升。而全球人均消费量为3.5升，处于40年来的最低点，2009年这个形势仍未改变。

52

并不存在品尝葡萄酒的标准……每个人自己的口味就是标准，大多数人的投票不能替他本人做决定，或者说，在任何程度上，都不能侵犯他个人标准的至高权利。

——马克·吐温

葡萄酒界将他们自己的价值观强加给消费者。他们告诉消费者应该喝什么样的葡萄酒，我强烈地反对这一点。

——蒂姆·汉尼 (Tim Hanni)

WineQuest, Napa 的葡萄酒咨询公司

在他看来，白痴比势利眼好，至少他们是自由的。

在澳大利亚，梅洛是最重要的红葡萄品种之一，仅次于西拉与赤霞珠。它通常和赤霞珠混调，如果选用100%的梅洛，则酿出来的酒会非常柔软丰满，并且早熟。

“人们说，梅洛让人想起玫瑰花瓣的味道。”菲利普说，“品酒的时候，你得动用一些想象力，并非真的有玫瑰香，只是有一点相似而已。”

“喜欢莎当妮的人，往往也会喜欢梅洛，这种酒会在你的鼻子里留下一种非常柔软的香味。中国人聚餐时，一顿饭会吃很多菜，难免有妥协，一般会推荐莎当妮，但如果是红葡萄酒，



杰卡斯葡萄酒的发源地，美丽的澳大利亚巴罗萨谷

则可以选择梅洛。”

第二杯红酒颜色极深，近乎黑色，名叫添普兰尼洛。有点拗口，一问之下，才知道是西班牙的一种红葡萄，在西班牙被称为“野兔的眼睛”。15年前才引进澳大利亚，最近几年才开始流行。

“澳大利亚的葡萄品种一般都是从法国来的，水果味重，但添普兰尼洛的特点是咸、涩，有香料的味，与地中海式食物很配，比如意大利菜、葡萄牙菜，他们的食物咸、干，用很多橄榄油，很好的对照。”

第三杯，赤霞珠。“很特别的味道，就像你用手搓叶子，手心会留下新鲜的青草味。这种酒不易单独喝，口感很涩，因为单宁含量很高，但与食物在一起，却是风味极佳。食物中的蛋白质与酒中的单宁相作用，你的嘴里能立刻感觉到食物结构的变化和酒的柔滑。如果你想单独品红葡萄酒，可以选择梅洛、黑皮诺或者西拉。”

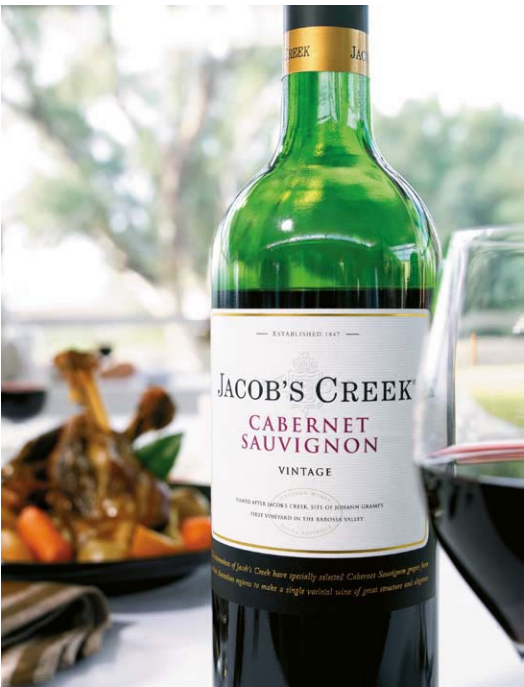
最后一杯，西拉。这是我们这几天喝得最多的一种酒，几乎每一家酒庄都有压箱底的西拉。很多酿酒师都说，西拉是能反映澳大利亚人性格的一种

酒，慷慨、浓烈、直率……

澳大利亚的第一株西拉是一个叫詹姆斯·巴斯比的人在猎人谷种下的，他同时被澳大利亚人和新西兰人尊称为“葡萄酒种植之父”。19世纪20年代，他随着父亲从英国来到澳大利亚，在猎人谷种下了第一株葡萄。10年后，他回欧洲旅行，从法国、德国、西班牙和葡萄牙带回了365种葡萄枝，囊括了当时欧洲几乎所有的葡萄名种，有西拉、黑皮诺、马尔白克、雷司令……其中不少是巴勒斯坦、叙利亚和波斯古藤的后代。

这些葡萄中，有一些因为不适应澳大利亚的气候与土壤逐渐被淘汰，但绝大部分存活了下来，并从猎人谷逐渐扩散到澳大利亚的各个角落，就像几千年前，它们逐渐适应了欧洲的气候与土壤一样。西拉是其中生命力最为旺盛的一种葡萄，它几乎在澳大利亚的每个地方都能生长，衍生出300多种不同的品种，风味各异。巴罗萨的西拉以饱满、浓郁和柔滑的口感著称，而东南部凉爽地区的西拉更加收敛、辛辣。云咸、奔富等酒庄都以西拉葡萄酒闻名于世。

很难想象，在一个国家，葡萄和



杰卡斯赤霞珠干红葡萄酒



杰卡斯溪谷

人之间有如此相似的命运牵连。就像菲利普，他的祖先是法国人，为了躲避宗教迫害，从法国迁移到英国、美国，又辗转在澳大利亚定居。他的曾曾祖父刚来的时候，在阿德莱德种下了葡萄园，现在已经消失在城市的建筑里。他 15 岁立志做酿酒师，半个多世纪的时间里，从巴罗萨走到猎人谷，从猎人谷到库拉瓦拉，又重新回到巴罗萨。

他的儿子不爱酒，但 10 岁的小孙子却已经显示出对味觉和气味的天赋，喜欢陪他一起逛海鲜市场，对食物充满了实验精神。

告别菲利普之后，我们返回 Steingarten，想在那里补拍一张夕阳的照片。

一开始，光线非常硬，刺得人眼睛生疼。风很大，人几乎站不住。放眼望去，一片片连绵翻转的山坡，除了褐色的枯草，几乎一无所有。远处牧场里寥寥的几只羊在吃草。

我想起菲利普说的：“在我眼里，真正的澳大利亚就是红色、褐色、平坦，没有什么东西在生长。”就像他曾经钟爱的库拉瓦拉，一片隔绝的、平坦的、覆盖在石灰石上的红土，除了葡萄藤，

没有任何绿色植物，但澳大利亚最好的赤霞珠就长在那里。相比之下，巴罗萨是一个太过美丽的地方。

太阳西斜，阳光渐渐柔和起来，风里也开始有了凉意，葡萄园里传来淡淡的香气。詹姆斯·巴斯比有一句名言：“每个人都应该种一棵葡萄藤。”那时他才 20 岁出头，在猎人谷附近的一家孤儿院教书，一个人在那里种了一个葡萄园。

有一天，被澳大利亚的阳光所惑，他在自己的日记上写下了这样一段话：“一个男人坐在自己的葡萄藤下，浓荫蔽地，妻儿环绕，成熟的果实触手可及，在这样的阳光里，如果还感觉不到最高层次的愉悦，则此人缺乏幸福的能力，或者根本不知幸福为何物。”

仿佛就在一瞬间，太阳迅速地落下去了，山顶被阴冷的暮色笼罩。

我们驾着车往山下走，没几分钟，太阳又出现了。这时，太阳一反刚才在山顶的决绝，变得缠绵起来，时隐时现，如影随形。越往下，阳光越柔和，橡树、牧场、荒草，渐渐都笼罩在夕阳温柔的余晖里，西边的晚霞则烧得越来越雄壮，仿佛有人在天空放了一把大火。■

51 | 推荐酒



山脊庄园圣克鲁兹山干红 Ridge Santa Cruz Mountains Cabernet Sauvignon

产地：美国加州中央海岸
Central Coast, California,
USA

酒庄：山脊庄园
Ridge Vineyards
年份：2004 年
价格：780 元

推荐人：杜慕康 (Edward Ragg)

前剑桥大学品酒队队长及培训师，在英国高级品酒师学院获得 WSET 高级证书，曾任伦敦国际品酒赛和上海国际品酒赛的评委

推荐词：美国葡萄酒在中国并不知名，但也有很多佳品，尤其是产自于美国最重要的葡萄酒产地加利福尼亚州的葡萄酒。保罗·德雷珀 (Paul Draper) 是一个哲学系毕业生，而他也世界上最富有才华的酿酒师之一。他的山脊庄园同时也在北加州的索诺马地区和南加州的圣克鲁兹山地区酿酒。由他酿造的名酒包括：馨芳葡萄酒混合、山脊庄园圣克鲁兹山干红和著名的蒙特卡罗干红。

52 | 推荐酒



贝加西利亚阿里安 Alion Cosecha

产地：西班牙，李贝拉德尔杜埃罗

Riberadel Duero, Spain
酒庄：贝加西利亚
年份：2004 年
价格：785 元

推荐人：陈芳

怡园酒庄少庄主

特点：在阿尔瓦雷兹 (Alvarez) 家族希望发展当时酿酒方法的激发下，阿里安诞生了。它证明了贝加西利亚这个李贝拉德尔杜埃罗地区最具代表性最尊贵的酒园能够酿造符合 21 世纪国际潮流的葡萄酒。1991 年阿里安初上市之时，就赢得了国际的广泛关注和认可，并在当年由世界权威葡萄酒杂志《葡萄酒鉴赏家》列入“前 100 名最优葡萄酒”的行列。此酒用纯蒙兰尼罗葡萄酿制，经新法国木桶陈酿。它成熟、圆润，带有怡人的橡木味和活泼的浆果气息。酒体精致典雅。适于搭配烤猪肉、北京烤鸭或川菜。

澳大利亚酿酒师素描



他们每年只生产3000箱葡萄酒，每瓶只卖27美元。如果有人花50美元买他的酒，他反而会很不安。他喜欢简单，因为贪婪会带来很多麻烦。他说：“我不想做大，我只想保持小，小才能与葡萄园保持最亲密的关系。”



Drew Noon，迈克拉伦山谷一个小酒庄的酿酒师，他享受作为一个手艺人的感觉

记者◎陈赛 摄影◎蔡小川



Drew Noon

葡萄藤的情结

虽然没有遇到澳大利亚最著名的酒评人詹姆斯·哈利德（James Halliday），但我还是通过电话与他聊了聊。一个很重要的话题就是：与法国葡萄酒/旧世界比起来，澳大利亚葡萄酒/新世界到底有什么不一样？

他说：“澳大利亚酿酒师更追求葡萄的真实品种性状，他们认为葡萄酒的潜力最终取决于果实的质量；而法国的酿酒师更愿意追求葡萄酒的血统/名称、地域来源，而不愿意关注葡萄的种类。”

原因很简单。霞多丽在世界任何一个地方都可以生长，因为它是一个适应性非常强的品种，但是勃艮第只能来自勃艮第。所以，法国人不愿意说，霞多丽是勃艮第白葡萄酒的元素，或者黑比诺是勃艮第红葡萄酒的元素。

如果他们说了，那就为新世界的葡萄酒打开大门。说“忘记产地吧，只要酒好喝就行了”。——当然，这是澳大利亚人的希望。

以前，我一直搞不明白人们为什么对葡萄藤有这样的情结。没人愿意看一件衣服变成衣服之前的棉花，也没人愿意看看鱼子酱是怎么做成的，但你给他一小截葡萄藤，他就以为自己到了天堂。

但是，当我们来到南澳的这些葡萄酒产地，从那些葡萄藤之间走过，看一看果农与葡萄园之间的亲密关系，看一看他们酿酒的工具，闻一闻陈年老木桶的味道，跟酿酒师说说话，品尝一下他们的酒，一切就都有了意义。你会明白，为什么他们的葡萄酒是这样的颜色，这样的味道。

在迈克拉伦山谷，我遇到一个酿酒师，他的酒庄是我见过的最小最朴素的一个，仍然坚持50年前的手工作坊，他和妻子两个人完成从种葡萄到酿酒的整个过程。他喜欢冬天剪枝，秋天摘葡萄，葡萄是他们的两个孩子用脚压碎的，葡萄汁是在一个筐式压榨机中榨出来的，果皮和残渣是一家人用手挑出来的，发酵用的旧木桶是他父亲留下来的，装瓶的时候……

他年轻时在大酿酒厂做过管理，懂得高科技，

但他学习这些技术，好像只是为了知道什么时候不该用它。他认为，真正的好酒，都是在最少的技术，最少的介入之下酿成的。

他们每年只生产 3000 箱葡萄酒，每瓶只卖 27 美元。如果有人花 50 美元买他的酒，他反而会很不安。他喜欢简单，因为贪婪会带来很多麻烦。他说：“我不想做大，我只想保持小，小才能与葡萄园保持最亲密的关系。”

这个酿酒师叫 Drew Noon，个子不高，一双淡淡的蓝眼睛，在人群中一点都不显眼。他就是一个快乐知足的农夫，一点不像是跟酒精有关的人。

彼得·盖格则是我在澳大利亚见过的最精致的酿酒师，欧洲式的那种精致。温润谦逊，风度翩翩，举手投足间英国绅士味十足。也许因为他并非在澳大利亚出生，7 岁才随父母从英国移居到墨尔本。他本来在高中里教科学，在妻子的鼓励下才正式转行做酿酒师，没想到在 20 年后竟然成为奔富酒庄的第四代首席酿酒师。



葡萄酒twitter

53

在记载中，第一次提到开塞钻的时间是在 1681 年。一个叫 N. 格鲁的人把它描述成“一个用来把软木塞从酒瓶里拔出来的钢虫”。

——休·约翰逊《葡萄酒的故事》

在此以前，“钢虫”这个词至少已经使用了半个世纪，它用来拔子弹和处理没能发射而失效的火药炮塞。直到 1720 年，才有“开塞钻”这个词，这个基本的工具最初被称为“开瓶钻”。

54

我们有很好的理由认为，葡萄酒可以看作是饮料中最健康、最卫生的。

——路易斯·巴斯德，法国科学家

这位法国化学家，不光以其微生物学的研究奠定了葡萄酒的发酵理论基础，还有一项与我们今天的生活息息相关的发明——在食品保存中广泛使用的“巴氏灭菌法”。这个方法起源，仍与葡萄酒有关——为了弄清楚葡萄酒为什么会变酸或产生醋味儿。

就在奔富酒庄的吧台前，我遇到一个酒客。这人给我的第一印象是极风霜的一张脸。个子很高很瘦，一双手粗糙有力，手上还有新鲜的伤口。寒暄之后，我才知道他是一个葡萄果农，专门给奔富酒庄供应葡萄的，住在阿德莱德北部的一个村庄，整个村子只有 6 户人家。这一天他开车 6 个多小时，就是为了来奔富的吧台喝杯酒，下午他还要赶去参加一个钢琴俱乐部的活动。

他今年 65 岁了，前半生一直是农民。10 年前，他的母亲去世，留给他一架钢琴。他小时候学过钢琴，但 8 岁之后就没再学了。对着那架钢琴，他突然很想再学钢琴。

差不多同样的时间，他在自己的农场里发现一个荒废已久的葡萄园，他的曾祖父刚迁来的时候曾在这里种过葡萄。他找一个专家咨询了一下，那人说这是石灰石风化而成的红土，是种葡萄最好的土壤。于是，他就种起了葡萄。

也不是没有想过自己酿酒，但毕竟上了年纪，不可能再去学校读 4 年的书，然后回来酿酒。但是，他的确找人把他的葡萄酿成了酒，在酒瓶上贴上了自己农场的照片。

临别前，他送了我一瓶他的葡萄酒。

按照斯托克的说法，“一根葡萄藤每年只酿 3 瓶酒”。

回国的時候走得匆忙，他的酒被我落在酒店。回到北京，我发现自己再也找不到这个人的联系方式了，我甚至没有问他的名字。

我发现澳大利亚男人喜欢沙漠，酿酒师也不例外。我采访的好几个酿酒师都有自己专用的沙漠车。他们喜欢开着车，带上酒和帐篷，在沙漠里住上几天。通常是西拉，因为沙漠里晚上会变得很冷。

不止一个酿酒师告诉我，西拉是最能代表澳大利亚人国民性格的一种葡萄酒：慷慨、豪爽、直接，不藏着掖着，更不会背后伤人。

对他们来说，从大城市开车一两个小时，就能到一个荒无人烟的空白之地，无论沙漠、灌木丛或者大海，都是人生很重要的一种乐趣。在大自然的空白与荒漠之间，漫不经心地点缀着无数生命的细节，也许没有人，但充满了动物、植物。

也许正是这种广漠的空虚感，使澳大利亚人变成了社交动物。在澳大利亚，没有人会单独喝酒。他们喝酒，永远是跟朋友在一起，永远是跟食物在一起。

澳大利亚做了 100 多年的英国殖民地，吃了 100 多年寡淡无味的英国菜。他们从不吃鸡肉，从不吃大蒜，只是土



彼得·盖格，奔富酒庄第四代首席酿酒师，他的酿酒哲学是：“懂得什么时候介入，什么时候放手”

豆和牛肉，牡蛎跟番茄酱一起煮，对绝大多数人来说，罐装意大利面条就算是异国风情了。“二战”后，澳大利亚政府放开移民政策，先是意大利人和希腊人带来了鱿鱼、牡蛎、新鲜的蔬菜和各种草药；然后是法国人、瑞士人带来了上好的芝士；最近10年，泰国菜、越南菜在澳大利亚很火，为了与这些亚洲菜相配，越来越多的人喜欢上了果香浓郁的长相思。

就在我入住的酒店附近，有一家越南餐馆。菜做得极美味，价钱又公道，我和摄影师都爱上了这个小餐馆。每晚采访回来，差不多21点了，就拎着一瓶葡萄酒，在这里点一份越南冷卷，一份炒软壳蟹，一边喝酒，一边聊天，直喝到23点多，饭馆打烊，然后慢慢踱回旅馆睡觉。

老板叫卢，是个越南人，有一半中国血统，会说广东话，大概40多岁年纪，个子矮小，精瘦，脖子上戴了一条很粗的金链子，20年多前中国南方的万元户们喜欢戴的那种金链子，但为人极好，看着有点羞赧。

有一次，我们问卢，认不认识这样的酒客，他们爱葡萄酒，但人生不如意，经常在这里独酌的？

卢说，澳大利亚也有不开心的人，但他们大都喝啤酒，只要麻醉神经就好了。

卢年轻的时候也喝啤酒。他17岁从越南逃难，经马来西亚转道香港地区，又辗转来到澳大利亚。不会英语，也没有朋友，赚了点钱都花在抽烟和喝酒上。

10年后，越南解禁，他回越南探亲，娶了现在的妻子，把妻子和老母亲一起接到澳大利亚，生活从此开始走上正轨。他有8个兄弟姐妹，他排行老六。大哥是厨师，二姐做金链子，三姐做裁缝……

为了开这家餐馆，他向银行借了很多钱，每天都要非常努力地干活，他的饭馆总是到了半夜零点点以后才打烊。这时候卢会坐下来，炒几个小菜，和妻子一起喝一杯酒。

“你们喝什么呢？”我问。

“无所谓啦，只要好喝就行了。”卢微笑着说。



Woodstock

袋鼠和男人

我们到伍德斯托克酒庄的时候，一只考拉也来凑热闹。它就蹲在高高的桉树上，看着人们做比萨，偶尔从树上滑下来，矜持地讨点水喝。

本来考拉是不喝水的。它们只吃桉树叶，但这几天的温度实在太高了，桉树叶的水分完全蒸发殆尽。

到了这里，人突然变得像考拉一样懒洋洋起来。从酒庄入口进来，就是一个小树林，高大的树木挡住了阳光，坐在树下的木头凳子上，微风拂面，我简直不想动弹。

小树林的尽头是酒庄的餐厅，造型有点奇特，后来才知道主人为了不推倒任何一棵树，见缝插针，硬是把餐厅“挤”到树林里的。这个地方太过美丽和宁静，如果人间真有桃花源，应该就是这样的吧。

酒庄主人叫斯托克·克里特，52岁，高大，强壮，有一双忧郁的眼睛。在澳大利亚，男人好像不容易老，看上去比实际年龄要小许多。

他不是一个很善言辞的人。也许是这个原因，他送了我一本书，是他父亲的自传。他说他跟父亲很像。

斯托克的父亲道格拉斯·克里特年轻时是一名空军飞行员，“二战”期间在北非、中东、欧洲辗转作战。正是20岁出头，血气方刚的年纪，过的又是有今天没明天的日子，于是夜夜尽情喝酒。在北非，威士忌比水便宜，他们就猛灌威士忌。到了意大利，改成喝葡萄酒。有一天，他驾着战斗机飞过意大利南部的一片葡萄园，美得不可思议，当时就有一个念头，如果能活着回澳大利亚，就种葡萄酿酒去。

回到澳大利亚后，他进入罗斯沃斯农学院（Roseworthy Agricultural College），学习葡萄栽培和酿酒，还在那里认识了一个农场主的女儿，一个爱马如命的女人，并且很快结了婚。

“我母亲去年刚刚去世。”斯托克说，



A.O.史密斯
带“快进键”的热水器

速热 / 储热二合一，即开即洗，多倍量热水*

全球研发中心创领力作
黄金纪念版
典藏机型 EWH-D5

A.O.SMITH 史密斯

A.O.史密斯速热/储热2合1电热水器，实现了两种加热模式二合一，集两大优点于一身，无需等待即开即洗，让您和家人畅享充沛稳定的多倍量热水生活。



*在环境水温23℃条件下，热水器胆内水温加热至75℃时，使用常规淋浴器具混水40℃出水，开启MAX储热增容功能可实现4倍热水器容量的洗浴热水出水。

在环境水温高于28℃条件下，开机两分钟，可实现无限量热水即开即洗。



斯托克·克里特与他的袋鼠
“尘尘”，伍德斯托克酒庄主人，
擅长西拉红葡萄酒

“她是一个很坚强的女人。”

伍德斯托克庄园是他父亲 70 年代买下来的。以前属于汤森家族，他们来自英国的伍德斯托克镇，庄园的名字由此而来。但那时候，这里还很荒凉，除了大片的葡萄园之外，就是未开垦的荒地，一些落魄的边缘人住在附近。

买下这个庄园之后，老道格拉斯带着几个儿子重新翻整了葡萄园，根据不同的土壤光照种上不同的品种，只留下北坡的一小片老葡萄园没动，那里有 33 排 1900 年种下的西拉老藤，每年产量极低，但葡萄质量极好。按照斯托克的说法：“一根葡萄藤每年只酿 3 瓶酒。”

那些老藤种出来的西拉，至今仍然是这个酒庄最好的西拉酒，名字叫“老树干”（The Stocks）。

我们在吧台尝了一下这种酒，味道的确很特别，但我辨别不出舌底的味道，只见斯托克一边咂着舌头，一边自言自语：“果味，咖啡的苦味，泥土，香草……”

葡萄酒twitter

55 以前高于 14 度的葡萄酒确实有。现在，15 度就是新的 14 度。

——鲍勃·林奎斯特（Bob Lindquist）
Cupé Wine Cellars

不同国家地区的气候、葡萄品种、年份等因素都会导致葡萄的含糖量乃至葡萄酒酒精度有所不同。如美国加州的葡萄酒酒精度在 13%，澳大利亚的葡萄酒酒精度数在 13.5%，甚至 14%；而德国等气候相对寒冷一些的国家由于葡萄含糖量较低，葡萄酒酒精度也相对较低。

56 当我还是个孩子的时候，我经常看到下雪。现在很少见了。春天来得越来越早。我担心当我的孙辈们来重新种植葡萄园时，他们将种席拉（Syrah，一种适合温暖气候种植的葡萄）。

——雅克-弗里德里克·穆涅，
勃艮第葡萄酒酿造商，2008 年 6 月。

相信对于哥本哈根会议上“全球是否真的在变暖”的争论，葡萄酒酿造商们可以提供绝好的答案——葡萄酒的口味正是气候变化的晴雨表。

“我父亲是一个很聪明的人。他有这样的眼光，有些地方在别人眼中是沙漠，在他眼中却是可以种出最好的葡萄，酿出最好的酒的地方。”他从酒杯中抬起头，说了这么句话，但眼神很淡定，似乎只是在说一个事实。

他们的父子关系一直有点紧张，因为两个人个性都很强，但 3 个兄弟中，只有他继承了父亲对葡萄酒的兴趣。从 15 岁开始，他就知道自己要做一名酿酒师。他跟父亲上了同一所大学，学习同一个专业。然后，他去了美国加州，在那里找到一份有趣的工作——移动装瓶服务，就是开一辆大卡车，载着一个巨大的装瓶机器，到不同的小酒庄，帮他们给葡萄酒装瓶。

回到澳大利亚后，他接管了父亲的葡萄园和酒庄。

“从空地里、泥土里创造一些东西出来，一直是这个行当最吸引我的地方。”斯托克说，“每一根藤都不一样，尤其是 100 多岁的老藤，你得花很长时间才能理解它们。在一个完美的世界里，我有能力照顾每一棵不同的葡萄藤，但这不可能。”

迈克拉伦谷一侧是山，一侧是海，地中海式的气候非常适于葡萄的生产，尤其是西拉。所以，他的酿酒哲学很简单，“把葡萄和土壤的潜力充分挖掘出来，不要搞砸了就行”。

他是一个简单的澳大利亚男人，喜欢简单的东西，喜欢土地，喜欢空间，喜欢平静。年轻的时候，他唯一的爱好是开快车。现在，他更愿意把时间消磨在葡萄园和小树林里，尤其是郁闷的时候，就一个人到葡萄园去，跟葡萄说话。

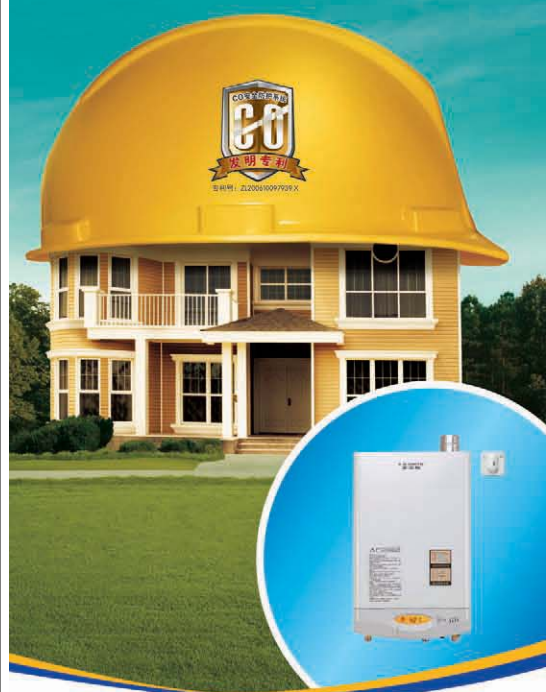
对他来说，跟葡萄、动物们在一起，似乎比跟人相处更自在一点。

在酒庄的后院，他给附近的野生动物们建了一个“避难所”——其实就是一片原生态的树林，林子很大，估计有 3 公顷，林子外围了一圈 750 米长的防护栏，以防止狐狸和野兔的侵袭。

长鼻袋鼠、沙袋鼠都是很害羞的动物，我们在那里守了一个下午，始终无缘看到。但小袋鼠、羊驼却很大胆，一直隔着草堆好奇地看着我们。

A.O.史密斯 快速燃气热水器

专利一氧化碳安全防护系统 安全防护真正到家
（专利号：ZL200610007389.X）



A.O. SMITH
史密斯

还担心燃气热水器的安全问题？

害怕一氧化碳(CO)这个隐形杀手，危害家人的生命？

美国热水专家 A.O. 史密斯不断挑战安全新高点，针对一氧化碳(CO)隐患专门研发了“一氧化碳安全防护系统”创新实现“预警与安全防护”双重同步。特有的专利分离式高位监测联机报警系统，高位监控报警、断气清扫、排废气保护一气呵成，24 小时不间断检测，降低环境中一氧化碳(CO)的危害，让安心和舒适真正到您家！

全国统一24小时服务热线：4008288988



切斯特·奥斯本与戴瑞·奥斯本。黛伦堡酒店的主人，父子俩酿酒哲学相似，但生活风格迥异

最可爱的是一只叫“尘尘”的灰色小袋鼠，一点都不怕人。我拿一瓶牛奶喂它，它的爪子温驯地抓着我的手，咕咚咕咚地喝下去。一年多前，它的母亲被人杀死，它还在母亲的袋子里，一个善良的老妇人救了它，并把它带到这里安家。

“袋鼠的心脏很脆弱。”斯托克看着尘尘，开始跟我讲另外一只袋鼠比比的故事。那是一只母袋鼠，在这个林子里住了两年，对他很是依恋。去年，有一群袋鼠从附近经过，比比就跟着它们跑了。袋鼠们当时大概要通过一场拳击决出领袖，比比也参加了，但没打赢，也没被那个群体接受。当时刚好是葡萄收获季，斯托克忙于葡萄园的事情，就没有去找它。等他发现它的时候，竟已经死了——它的心脏承受不了双重的打击。

天色渐暗，暮色四合，我回头看那片树林，尘尘静静地立在夕阳的余晖里，一动不动，仿佛凝视着什么。一群沙袋鼠突然像狂欢一样，沿着林子欢跳起来……



黛伦堡酒庄

害怕空杯的猫

昨晚下了一场大雨，早上醒来，竟还在淅淅沥沥地下着，时大时小。气温从 43 摄氏度骤降 20 摄氏度。清晨的凉意仿佛一下子到了深秋。

“澳大利亚的天气越来越疯狂了。”司机 Tipy 说，“不过，你们今天去那些酒庄，他们一定心情特好。”

切斯特·奥斯本果然很高兴。

“的确是好雨啊。”他撑着伞，站在一排叫“死臂”的西拉枯藤前面，眉飞色舞地说，“这时候葡萄刚刚开始长颜色，没什么病害的危险，而且这雨不会持续很久，所以即使有病害，也会很快消失。这几天天气太干了，葡萄藤需要一些滋润。”

黛伦堡是迈克拉伦山谷最好的酒庄之一，拥有 200 多公顷的葡萄园，绝大部分是切斯特的曾祖父乔瑟夫·奥斯本于 1912 年购买的，传到他，已经是第四代。

清晨的空气中弥散着泥土和草木的清香。从这片葡萄园的位置看上去，视野可以覆及整个迈克拉伦山谷，满山满谷都是绿色的葡萄藤，一直往东铺展，那是大海的方向，可惜被云遮住了。海风的方向对谷中葡萄的风味影响极大。

在一片雾蒙蒙的水汽中，100 多岁的枯藤通体黑色，像烧焦了一般，给人一种很诡异的感觉。它们感染了一种老藤特别容易感染的霉菌，一半的身体慢慢枯死，但经过特殊的照料之后，另一半身体却长出极小、极浓郁的果实来。用这些果实酿的西拉是黛伦堡酒庄最好的红葡萄酒，就叫“死臂”。

“这种枯藤还能活上 100 多年呢。”切斯特说。

他喜欢给自己的葡萄酒起一些稀奇古怪的名字，比如 2002 年的一款霞多丽叫“幸运的蜥蜴”——那一年，他们粉碎葡萄的时候，居然从粉碎机里逃出一只活的蜥蜴来，可见葡萄粉碎的过程是多么的轻柔。

一种胡珊（Roussanne）干白葡萄酒名叫“金钱蜘蛛”，据说这种蜘蛛是财运的象征，可能收成那天刚好爬到他家里来了。

我正想着，切斯特突然拍拍我的手，指了指地下：“小心蚂蚁，它们吃肉的。”

我这才惊觉脚下全是密密麻麻的蚂蚁，体格硕大，不禁一阵恶心。

“别怕，这不算什么，我们这儿的蚂蚁这么大呢。”他做出一个碗口大的姿势，算是安慰我，可我一点没觉得被安慰了。

但愿他不会拿这种蚂蚁给葡萄酒起名字，我暗想。

为了不看那些会吃肉的家伙，我尽量把注意力集中到切斯特身上。他走路的姿势有点怪，打扮更怪，橘黄的花衬

衫，牛仔褲上繡着一朵碩大的牡丹花。頭髮細細地卷着，淡金色。他的手掌寬大，手指胖胖的，關節都磨平了，一看就知道是在地裡勞作的人，但左手手指戴着一枚長而鋒利的鷹頭戒指，又像電影裡黑幫打手的致命武器。

怎麼說呢？他像一個品味怪異的澳洲嬉皮士，哪裡像這幾天我們見過的澳大利亞釀酒師們？

在黛倫堡，種葡萄的原則是，不施肥，不灌溉，不耕耘。

“施肥本身是怪物，商業世界的陰謀，農作物本來就應該自然地生長。”他說。

“不施肥，葡萄藤就不得不努力從土壤中獲取所有的營養，包括氮和微量

營養元素，如磷素、鉀素等，這些微量營養素對植物尤其重要，一來抵抗病害，二來，葡萄的味道全來自它們。這樣結出來的果實雖小，但土壤的特質全部進入葡萄藤，從而進入葡萄，進入發酵，最終你會得到獨具地域風味、更複雜的酒。

“灌溉也是一樣，尤其在開花的時候灌溉，葡萄藤以為水分充足，就會生長出很多果實，到了成熟期，根部無法處理那麼多的果實，於是果皮變薄，果實淡而無味。

“不灌溉，葡萄藤一開始會很難受，但熬過一段時間，它會自我調節，把根更深地扎入土地，汲取所需的水分。這樣長出來的果實，果皮厚，顏色艷麗，果肉味道濃郁。

“葡萄藤就像人一樣，要讓葡萄藤結出最好的葡萄，必須給它們一點壓力。這樣，當葡萄藤慢慢變老，多年的耕種方式就像編程一樣，讓它知道自己一年能成熟多少果實，每個枝干上該長多少果實，以及如何應對氣候的變化。”

在滔滔不斷的談論葡萄時，他的表情如此認真，好像這世上再沒有比這更重要的事情了。我不禁又有些疑惑起來，之前對他的印象是否錯了？

從葡萄園出來，切斯特帶我們走進品酒室，一張簡單的長木桌，擱滿了大大小小的杯子，桌底下躺着一隻金色獵犬，懶洋洋地瞥了我們一眼，連站都懶得站起來。

切斯特笑着向我介紹，“可可·香奈兒”。

他正在寫一本科幻小說，叫《當狗統治世界》，講他為他的狗釀酒的故事。故事設定在3015年。科學家想把狗的基因移植到人身上，提高人的味覺和嗅覺，這樣人類就能釀出更好的葡萄酒來。這個實驗沒有成功，於是科學家反其道而行，把人的基因移植到狗身上，讓狗的變得更聰明，這樣它們能告訴人類葡萄酒之間更微妙的差異。如此這般1000年以後，狗統治了世界，人類開始為狗釀酒……

我很願意知道可可·香奈兒對他釀的葡萄酒是如何評價的。這種神經的故

家的温暖， 源自专业系统服务能力

系统设计、系统施工、系统调试、系统保养
A.O.史密斯家庭采暖系统



A.O.SMITH
史密斯

您对家的温暖构想，正是我们一直的坚持。A.O.史密斯不仅研发、制造专业的采暖设备，更提供全程、专业的系统化服务。按需为您设计专业采暖系统方案，专业团队施工安装，周密细致完成调试，专职团队维护保养。对我们而言，您和家人唯一要做的事，就是享受舒适温暖。

全国统一24小时服务热线：**4008288988**

葡萄酒twitter

57 在葡萄酒流行的地方，酒精度的问题从来没有成为一个话题。其流行归因于品牌认知。在某种程度上，大多数人认为葡萄酒都是一样的，他们只看重口味。

——亚伦·福斯特，
美国丹佛 Adega 餐馆葡萄酒吧，2008年7月

葡萄酒的酒精度主要由葡萄果实中的含糖量决定。通常，葡萄酒的酒精度介于7度至16.2度之间，因为酒精度一旦超过了16.2度，酵母就停止活动了。虽然葡萄酒的发酵是很复杂的化学反应的过程，但是其中最主要的化学变化是糖在酵母菌的作用下转化为酒精和二氧化碳。因此葡萄的含糖量高，转化出的酒精度就相应的高，而葡萄本身含糖量低，则转化出的酒精度就低。

58 Fetzner 葡萄园园长保罗·多兰 (Paul Dolan) 说：有机栽培者们有一个愿景，但没有人愿意听他们的。他们是一群嬉皮士，这是真的。但他们想给他们的孩子和自己一个更安全的环境。

澳大利亚的农渔业部已经推出了一项“澳大利亚葡萄酒环保认证体系”(Ent Wine Australia)，旨在减少澳大利亚葡萄酒在生产过程中的碳排放。一瓶葡萄酒的碳足迹微不足道。难道这也是“拯救地球的最后一次机会”？

事，大概只有酿酒师才能想得到。

“为什么爱酒？”我问。

“因为酒很复杂。”切斯特说，“理解起来很复杂，酿起来更复杂。”

他从小就喜欢复杂的东西，喜欢分析，什么新鲜玩意都想拆开来看看，再组装回去。8岁那年，他和几个朋友在垃圾场捡到一个福特汽车的引擎，竟用这个引擎和木头造了一辆汽车出来，开着绕着山谷跑了好多天。

直到今天，酿酒对他来说仍是一件很好玩的事情，就像童年的泥巴和木头。他喜欢种一些不寻常的葡萄品种，比如意大利的珍稀葡萄塞格兰蒂诺（Sagrantino，世界上单宁最强劲的葡萄），然后和不大招人待见的神索（Cinsault）混调，结果酿出40多款极美味的红葡萄酒，取名叫“害怕空杯的猫”（切斯特有一只超爱喝红葡萄酒的肥猫）。

8岁的时候，切斯特就问他父亲：“我做了酿酒师，你怎么办？”

21岁那年，他正式接替父亲，成为黛伦堡的首席酿酒师。他认同父亲的酿酒哲学，坚持传统的酿酒技术——在他的酿酒厂里，你见不到任何工业化的设备，所有的压榨、发酵、保存用的几乎都是木头。你必须尽可能温柔地对待葡萄，否则酿出来的酒会很苦。

他的父亲戴瑞·奥斯本今年84岁了，一个和善可爱的老人，眉目间与切斯特有几分相似。他穿一件白色衬衫，褐色短裤，手上戴着一枚老式的电子表。因为肚子太大，走起路来有点费劲。他不再酿酒，但还没退休，仍然是黛伦堡的主人，仍然喜欢在葡萄园里待着。

“我们两代人的生活很不一样。切斯特受过良好的教育，我没有。我不懂什么技术，但我懂得葡萄。我花大量的时间在葡萄园里尝葡萄，理解葡萄，这是一辈子的事情。”

黛伦堡是他母亲出嫁前的闺名，她在生他的时候难产而死，他以这种方式来纪念她。几年前，他的妻子也去世了。他仍然打理着她生前最喜爱的一个小花园，花园里有一种笑翠鸟，会发出清亮的笑声。除了葡萄园和小花园之外，他最大的爱好是钓鱼。



比尔·哈迪，哈迪酒庄的第五代传人。Tintara 庄园的这棵大树是他童年的玩伴



Tintara 庄园 哈迪先生在大树下

在树下，哈迪先生的脸显得非常寂寞。

这是我生平见过的最大的一棵树，50米高，直径估计有十几米，泛白的树根裸露在地面，盘根错节，让人想起电影里的千年树妖，但有一种浩荡的正气。

这棵大树是比尔·哈迪童年的玩伴，从他记事起，这棵树就已经这么大了。像所有的男孩子一样，他小时候喜欢爬树，不管遇到什么树都想爬上去。

哈迪先生今年60岁了。他是哈迪酒庄的第五代传人，恐怕也是最后一代。20世纪末，就在澳大利亚葡萄酒业急速膨胀的时期，因为几次失败的投资，哈迪酒庄在8年前被迫卖给一家美国大公司，包括这个他度过绝大部分童年的Tintara庄园。

现在，他仍然是哈迪酒庄的“形象大使”，但他退休后，哈迪家族与这个酒庄的最后关联也就被切断了。其实，不

仅哈迪酒庄，林德曼、奔富、奥兰多，这些历史悠久的澳大利亚酒庄，早已与他们最初的家族无关了。

迈克拉伦山谷很小，只有5000多人，但到处是餐馆、咖啡馆、花店和画廊，是一个迷人的小镇。除了葡萄，山谷里还种着橄榄和杏树，都是味道浓郁而复杂的水果。一条8公里长的主路穿越整个山谷。这条路上很多房产都曾属于哈迪家族，而他的曾曾祖父——汤姆斯·哈迪的纪念碑至今仍立在那条公路上。

迈克拉伦山谷的第一棵葡萄藤是一个叫约翰·雷内尔的英国人种下的，他幼年丧父，流浪到埃及，在那里学会种葡萄和酿酒，之后又辗转来到澳大利亚。那是1838年，南澳成为殖民地刚两年。

2007年，哈迪酒庄发行过三款名为“编年史”的葡萄酒，分别讲了三个故事，你必须喝完第一瓶酒，才能看到第二个故事。

第一个故事是：一个放牛人，一周之内丢了主人两头牛。主人很生气，就派他去葡萄园干活。这就是汤姆斯·哈



迪的故事,而那个主人就是约翰·雷内尔,后来因为饮酒过度而死。

“我祖父之所以成为伟大的酿酒师,是因为他实在是一个很糟糕的放牛人。”哈迪先生笑道。

Tintara 庄园里有一尊托马斯·哈迪的塑像,眉头微蹙,面色凝重,隔了那么多代,祖孙之间仍然惊人的相似,连留胡子的方式都一模一样。

后来,年轻的英国农夫换过许多工作,先是跑到维多利亚淘金,没有淘到金子,却在那里做屠夫赚了点小钱,毕竟有那么多饥饿的淘金工人要吃饭。然后他回到阿德莱德,结了婚,买了3英亩的土地,种下了葡萄。当时整个澳大利亚殖民地只有377英亩葡萄园。

一开始,他只是想把葡萄做成葡萄干卖,但当时酿酒的热情已经像发烧一样在整个殖民地扩散。7年后,托马斯·哈迪酿出自己的第一桶葡萄酒。他刻苦,又肯钻研,不到3年,已经是当地最受尊敬的酿酒师。不久,他的酒开始销往英国。

哈迪酒厂最好的一款西拉酒叫“艾

琳”,那是在澳大利亚喝过的最美的一种红葡萄酒。喝那杯酒的时候,我脑中想象的是凯特·布兰切特,一个优雅、强硬的女人。

艾琳是比尔·哈迪的祖母。1938年,从阿德莱德前往墨尔本的飞机失事,当时南澳葡萄酒业最重要的3个男人都死了,包括艾琳的丈夫。当时艾琳才30多岁,4个孩子都不到14岁,最小的才6岁。在最艰难的日子里,她一边照顾孩子,一边主持大局,带着哈迪酒厂走出阴影。英国女王给了她一枚英帝国军官勋章。

80岁生日那天,她的4个孩子决定送她一份礼物——500瓶以她的名字命名的红葡萄酒,用哈迪酒厂最好的3个葡萄园里最好的西拉酿成。她如此高兴,那场派对持续了3天。

如果知道哈迪酒厂不再属于哈迪家族,她会不会失望呢?

哈迪先生没有回答我的问题,但眼神中有深深的失落。

年轻的时候,他一心想逃离葡萄酒,逃离哈迪的家族产业。他想当农夫,养羊,种稻谷。在澳大利亚,农夫是最富有的职业,它与生存无关,而是一种自由自在的生活方式。

上大学的时候,在几个好友的影响下,他终于还是爱上了葡萄酒。在父亲的支持下,他带着青梅竹马的新婚妻子到了法国,在波尔多大学学习酿酒。那两年大概是他一生中最开心的时光。

回国后,他在Tintara庄园做酿酒师,想酿出世界上最好的葡萄酒。当时的澳大利亚非常讲究高科技,高度依赖化学药物,认为一切问题都能用科学来解决。他更欣赏法国人对待葡萄酒的态度:葡萄酒就像是青春期少年,即使非常叛逆的少年,给他时间,仍然会成长为了了不起的人。你不必每次都冲进来要解决问题。

他最喜欢用“贵族霉”来酿酒。“贵族霉”是一种霉菌,会侵蚀葡萄表皮,吸干果实内的水分,集中所有的糖分和酸度,从而酿出极其美味的甜酒。

“贵族霉”只能在特定的气候和环境条件下生长,比如临近河岸或海边,秋天早上由岸边飘来的雾令葡萄园的湿度提

高,葡萄在这种潮湿环境中发霉。

通常,酿酒师会刻意把葡萄留在树上等待“贵族霉”的来临,但这样风险极大,因为等候过程很可能同时出现其他霉菌,整年的收成便可能毁于一旦。

在澳大利亚的气候环境下,酿“贵族霉”的机会尤其可遇而不可求。但他为哈迪酒厂酿过这样一种酒,是生平杰作。

现在,哈迪先生早已不再酿酒。他在阿德莱德丘陵有一个自己的葡萄园,但只是种葡萄,卖给别的酒厂。

“退休之后,也许我会重新开始酿酒。”哈迪先生说。

现在,他最大的希望是能在他退休之后,有一个哈迪家族的成员留在酒厂,代替他的角色——哈迪家族与酒厂最后的维系。■



葡萄酒twitter

59

每年有超过1100万的访问者来加利福尼亚。很多人都在品尝室里问为什么他们不能把自己喜欢的葡萄酒直接运到他们家。

——史蒂文·格罗斯(Steve Gross),
葡萄酒研究所,2003年9月

1830年,来自法国波尔多的让·路易·维格里斯(Jean Louis Vignes)首先发现加州有种植葡萄的潜力,于是进口了欧洲原生Vitis Vinifera葡萄品种,在现在的洛杉矶开拓了一个广大的葡萄园,开始在美国贩卖美国自产的葡萄酒。如今,加州葡萄酒甚至被葡萄酒爱好者视为美国葡萄酒的代名词。

60

我不是木头房子。我是口味房子。我的口味正是如此通过木头进入葡萄酒。我们有香草、饴糖、巧克力、奶油、咖啡、莫哈咖啡……温暖于是传遍你的舌头。

——艾莉西亚·麦布莱德(Alicia McBride), Innerstave
(一家为葡萄酒提供橡木的公司)

所有高品质的红酒都经橡木桶的培养,有补充红酒的香味,提供适度的氧气使酒更圆润和谐等功用。培养时间依据酒质而定,较湿的酒需要较长的时间,通常不会超过两年。



(摄影：Erick Bonnier/Dragon Image)



左图：奥比昂庄园的技术总监
让-菲利普·戴尔马
上图：奥比昂的酒厂

用 sophisticated 形容法国酒，可以译成复杂，可以译成世故，或者智慧，总之不是一个“简单可口”的滥俗，不喝到一定程度，对这种 sophisticated 不会认同，因为它要你带点脑子喝。

新世界有多自负，旧世界就有多势利

◎刘彤

并非故弄玄虚

菲利浦是法国波尔多乡下的老农民，眉毛胡子都白了。像很多当地的葡萄农一样，他戴鸭舌帽，穿格呢外套，脱掉后，可以看到裤子上有背带，是老派的绅士打扮，但不甚整洁，裤腿像中国农民一样一高一低。一见面，他问道：“你们从巴黎来吗？巴黎不好，那里的女人拿着LV，哪里像我们波尔多的女人，都拿着爱马仕。”

这是波尔多乡下的葡萄酒农？他怎么知道LV和爱马仕？我想告诉他，巴

黎女人不怎么拿LV，倒是我们中国女人爱拿，从100元的赝品到几千元的量产正品。

菲利浦有2公顷的葡萄园，基本由大女儿打理，他家的酒每瓶卖20多欧元，在当地算是相当好的酒。天气好时，菲利浦的日常生活，就是蹒跚着在户外晒晒太阳。前几年，女儿的酒酿出来，他还要负责品尝品尝，提点建议，但这两年，他的味觉和嗅觉退化得很厉害，女儿便不要他管酒庄的任何事了。

他只是习惯性地到酒窖去看看，摸摸橡木桶。哦，还好，女儿没把橡木桶换成不锈钢桶。那些明晃晃的不锈钢桶都是他妈什么玩意儿啊，不管当年的葡

萄长得好不好，酿出来的新酒放进去发酵，都能弄出差不多的货色来。“而且每年都差不多，不好也不坏，但肯定经不住细细品尝。”

虽然菲利浦的酒园只有2公顷，但地势比较好。以前，当地不允许人工灌溉，所以肥水都不流外人田，他家的酒总比别人的好那么一点点，比别人多卖几十法郎就成了天经地义。

“只有波尔多人才能喝出区别来，你细细体会，我们家的酒体要饱满些，层次也稍多一点。只多一点点，但这就是我们家的个性。因为我们家的terrior不同于别人。”terrior是旧世界人人挂在嘴边的词。字面意思就是土地条件，



(摄影：Erick Bomnier/Dragon Image)

但真正用起来却相当复杂,包含了土壤、气候、人工等,算是原产地自然和人文的综合。菲利浦家的酒, sophisticated。用 sophisticated 形容法国酒,可以译成复杂,可以译成世故,或者智慧,总之不是一个“简单可口”的滥俗,不喝到一定程度,对这种 sophisticated 不会认同,因为它要你带点脑子喝。

后来不行了,“原产地法”开始允许人工灌溉,菲利浦的 terrior 优势消失殆尽,跟别人家的酒的价格也慢慢接近。但菲利浦仍然坚持自家的酒有自己的个性,跟别人家的就是不一样。客观地说,这种差别很小,即使有也是酿酒师的功劳,但菲利浦坚信人工灌溉和天然灌溉总不一样:“我们不是澳大利亚,不是蒙大维(美国最著名的葡萄酒庄园),波尔多就是波尔多,菲利浦就是

菲利浦。”

蒙大维已经开始在波尔多买地,据说出手就是 50 公顷。菲利浦认识的一个酿酒师现在为蒙大维工作。这酿酒师在菲利浦眼中不啻为“波奸”:“他要为蒙大维工作就应该到美国去,而不是在我们眼皮底下。难道他会让波尔多酒的酒标上直接写出梅洛或者黑皮诺的名称吗?”

菲利浦特别看不惯新世界在酒标上直接写出葡萄名称的做法,“给没文化的人看的”,而在波尔多和勃艮地这样的老产区,每块土地出产哪种葡萄,几百年来人们早就心知肚明,所以很抱歉,恕不标明。

法国酒标,一般人看不懂。最难的地方就是它不标葡萄品种,只标产地。老酒客们自然知道夏布利的白酒有燧石味,圣达美丽安的酒带黑布朗香,桑塞尔的酒有醋栗味,隆河流域的共得里奥则充满花香。就像中国人吃菜很能区别川菜的辣与湘菜的辣有何不同,山西的陈醋和镇江的香醋也完全不一样。注明品种纯属多余,倒是注明产地是正道,因为原产地政策保护的就是这块土地上的最适宜的品种。“只有新世界的浅薄酒庄,他们什么葡萄都敢种,种出来不好,也可以在不锈钢罐子里捣捣鬼。”

酿酒师告诉菲利浦说,蒙大维的形象大使是美国前总统里根,菲利浦根本

53 | 推荐酒

路易亚都世家莫索尔法定产区干白葡萄酒

Louis Jadot Meursault AOC

产地: 法国, 勃艮第
Burgundy, France
酒庄: 路易亚都世家
Louis Jadot
年份: 1999 年
价格: 822 元



推荐人: 齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词: 创建于 1859 年的路易亚都世家坐落于博恩,勃艮第的心脏地带。其控制的 105 公顷的葡萄园中,超过一半是一级和头等苑的葡萄园。路易亚都世家对酿酒技术的原则是:平衡传统和技术,着重于“风土气候”的最纯粹表达。这款干白由百分之百的霞多丽酿制而成,散发着成熟水果芳香,口味更为突出。结构丰富细腻,蕴含独特的榛仁与香料的辛香,回味持久、精致。搭配奶油浇汁的鱼类、贝类或禽类菜肴鲜美无比。

54 | 推荐酒

西施小教堂红葡萄酒
Tenuta San Guido-Guidalbertoli

产地: 意大利, 宝格利
Bolgheri, Italy
酒庄: 圣古都酒庄
Tenuta San Guido
年份: 2003 年
价格: 845 元



推荐人: 马钊

富隆酒业葡萄酒培训师

特点: 上世纪二三十年代,意大利的马里欧侯爵最大的嗜好就是赛车、赛马、饮昂贵的法国酒。他结婚时,妻子带来了一座位于佛罗伦萨西南方 100 公里处近海的酒庄作嫁妆。后来酿出的第一款酒起名为西施佳雅(Sassicaia)。1978 年,英国最权威的《醒酒器》杂志在伦敦举行世界赤霞珠红酒的品酒会,评审团一致宣布 1972 年西施佳雅名列第一。有人将西施佳雅称为是引领意大利酒走向现代化的意国酒王。西施小教堂是西施佳雅的副牌,是一款不需太深度陈年就可饮用的优质名酒。酒液呈深紫红色,香气浓郁而持久。酒体圆润温和,平衡良好,结构稳定。

葡萄酒 twitter

61

酒原是个好东西,只要善于使用。别再咒骂酒了。

——威廉·莎士比亚《奥赛罗》

袁枚在《随园食单》中谈到了“戒纵酒”:“事之是非,惟醒人能知之;味之美恶,亦惟醒人能知之。伊尹曰:‘味之精微,口不能言也。’口且不能言,岂有呼呶酗酒之人,能知味者乎?”



55 | 推荐酒

雅克森香槟酿 732 号
Champagne Jacquesson
Cuvée No.732

产地：法国，香槟区
 Champagne, France
 酒庄：雅克森酒庄
 Jacquesson
 年份：无年份
 价格：858 元

推荐人：Nicolas Carre
 荐酒师

推荐词：这款酒的气味精致而出色，有温柔的苹果芬芳，新鲜的桃子和梨的香味。淡黄色的酒液中，丰富的气泡顺着香槟杯细长的杯身不断上升。矿物的味道和若隐若现的花香更增加了香槟的多层次性。收尾时一点点令口腔愉悦的苦味，反而更让人垂涎欲滴。像这样一款出色的美酒，我只在特别的场合才舍得打开来分享。



56 | 推荐酒

瑞格尔侯爵酒园里奥哈哈
质陈年特酿干红葡萄酒
Marques de Riscal
Rioja Gran Reserva

产地：西班牙，里奥哈
 Rioja, Spain
 酒庄：瑞格尔侯爵酒园
 Marques de Riscal
 年份：2001 年
 价格：868 元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕
 ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：这款酒由 65% 的坦普瑞尼罗 (Tempranillo)、10% 的格莱茨亚诺 (Graciano) 和 25% 的其他葡萄品种混合酿造，深红色酒体，泥土般的芬芳颇为复杂，闻到的是丰富的樱桃、酵母面包和炉火的味道，而口中则充满了健康又富有活力的洋李和巧克力乳糖的味道。回味有些许橡木味道，还有巧克力和奶油的芬芳。回味十分持久、宜人。适合搭配烧烤、烤肉、炖菜及口味柔和的乳酪，鲜美可口。

不服气：“波尔多很多酒庄的主人是王公贵族，总比一个演员出身的政客强。”酿酒师说：连波尔多头等列级酒庄的木桐——罗斯柴尔德庄园也去智利酿酒了。但利浦还是不服气，智利的地贵还是波尔多的地贵？最初，波尔多只有 4 个头等列级酒庄，分别是拉菲酒庄、奥比昂酒庄、拉图酒庄、玛歌酒庄，木桐是后来增补的，天生气势就比那 4 家弱，从来没听说过那 4 家要去国外种葡萄。在国外种的葡萄，terrior 根本不是波尔多，这算哪门子波尔多酒？法国的列级酒庄制度，100 多年来没有变过，头等永远是头等，二等永远是二等，唯一的变化就是把木桐增补为头等。这个体制靠的不是竞争机制，而是法国人与生俱来的荣誉感。利浦觉得木桐算是把这荣誉感给破坏了。

所以，同样口感的酒，法国的远比美国和澳大利亚的贵，这是件很自然的事。谁像利浦这样，一辈子就奉献给这 2 公顷土地，完全靠天吃饭呢？如果年头不好，他当年就会不酿酒，这种情况一辈子碰上过四五次。也就是说，那四五年里他没有一分钱的进账。祖祖辈辈都是这样，这就是农耕文化。葡萄酒是文化，在法国，一切都是文化，蒙大维来波尔多买地，明面上打的是文化大战，连利浦这样的农民都知道，其实是经济大战，美国人的把戏，永远脱不了一个“钱”字。

简单而汹涌

胡安是智利一家大酒庄的老板。他让酒庄经理安顿我们住下后，开着湾流公务机来了，我们才发现酒庄里的机场跑道足有 500 米长，而不是小小的直升机场。第二天又带着我们去海边看他买下的一支帆船队，这只帆船队两次获得过西班牙国王杯赛冠军。能支撑这么大产业的不能只是几公顷十几公顷的小酒庄，具体的土地面积胡安自己也不说清，但我们每天从酒庄城堡到圈地入口，大概要驱车 10 多分钟。

在胡安眼中，LV 和爱马仕能有什么区别？都是钱能搞定的，女人爱买什么买什么。所以利浦在波尔多乡下发牢骚时，胡安早去玩帆船了。

酒庄如此之大，酒窖自然也大得像迷宫，发酵桶都是不锈钢的。酿酒师也很精心，最争气的是卡萨布兰卡河谷这一带的自然条件非常好，春天没有倒春寒，夏天的雨水都能排得很顺利，秋天也没有雹灾，葡萄不必太精心地伺候，就能长得不错。最重要的是，这里气候稳定，每年都差不多。所以每年几百万瓶酒质量稳定地产出，并不是太困难的事。

美国、澳大利亚、南非、南美等葡萄酒的新世界就是这样，自然条件好到

你不产葡萄就说过不去。风调雨顺，不用太经心，除了本地特有品种外，旧世界所有的葡萄都引种成功了，还没有旧世界根瘤蚜之类的病虫害，酒就像泉水一样汩汩冒出来。

但条件太好就会有别的问题——你不必太用心在某些固有程序，而把心思放在创新上，一创新，就会有异化，弄得酒在旧世界的眼中不像酒了。旧世界用手摘葡萄，新世界用机器摘；旧世界用橡木桶，新世界就用不锈钢罐；旧世界有橡木塞，新世界可以用螺旋塞——螺旋塞并没有什么不好，甚至比橡木塞更能阻隔空气，只是让酒看上去不那么像酒。而像不像酒，是旧世界最关心的，像的，就是有文化，不像，就是没文化。新世界的人，没什么文化，更加实用主义。

其实，新世界也能造出蒙大维的 Opus One 或者澳大利亚奔富的 Grange 这样 sophisticated 的酒。问题是，新世界的消费者有旧世界那么 sophisticated 吗？法国人几百年来那股悠闲优越挑剔劲，不是人人在短时间里都能学得来的。大家都是喝着可乐长大的全球化一代，所以白葡萄酒里的甜度一定要高过酸度；冰酒一定要甜到肥腴而不清瘦；红葡萄酒的收口可以不必太复杂，有点意味就行，太悠长了反而人

“他用一个人的口味代替所有人，这是典型的新世界的肤浅。”

家不知道你要说什么；如果要点来劲的，哪里要酒里的单宁，直接上麻辣诱惑。这世道，连喝黄酒都要加话梅了，所以一切都要易饮，可亲近，不要太sophisticated，免得酒在舌头里转了好几圈还没咂摸出个味来。

这么说显然怠慢了新世界。简单和复杂都有各自的道理，何况新世界的价钱还便宜呢。法国人日常喝的也不过两三欧元一瓶，跟新世界没太大区别，最普通的新世界酒10元人民币也就拿下了，只是不知道，为什么进了中国就贵了那么多。更怪的是，进了中国，味儿好像就变了。这么多年来葡萄酒真是本土特产，离了原产地，都会荒腔走板。

但是法国酒按产地、年份、酒庄等等细节形成的一套营销体系，显然不怎么符合商业和消费潮流了，因为多数人搞不清。反而相对简明的新世界的“品牌管理”深入人心，所以在规模上，大洋洲、美洲等地的葡萄酒的销量已经彻底击败了法国酒。

我们在胡安酒庄的那几天，几个中国酒客是不太重要的客人，酒庄真正在意的是几天后可能要来的罗伯特·帕克。听说这位律师出身的品酒师正在智利，

说不定哪天就会来到胡安的酒庄——这个有着超级鼻子和舌头的美国佬让胡安恨得牙疼。在某次评酒活动中，帕克只给胡安评了个80分，比胡安自己预计的85分正好低了一个等级。胡安于是专门按帕克的喜好调配了几款色深、味重的酒，专门给他品尝。帕克一言九鼎，他说好，消息第二天就传遍全世界，这酒就活了；他说不好，消息也是第二天就传遍全世界，那酒就死定了。连波尔多、勃艮地的小酒庄都怕这个来自新世界的人，他们的自负在这个美国人面前荡然无存。

“他用一个人的口味代替所有人，这是典型的新世界的肤浅。”但他的威力实在太大了。据说为了迎合他喜欢深色酒的趣味，很少做深色酒的勃艮地开始把自己往深里做，还有小酒庄买了别人的酒贴上自己的标。这一切，不过是为了讨帕克的喜欢，好让自己的酒卖得更好一些。

看来专业人士太有权威了也不是好事，他一个人就能定下来一款酒的生死。为什么酒客们都要听别人的意见而不尊重自己的舌头？其实最保险的是，当你喜欢轻松时，选一瓶新世界，当你需要势利时，选一瓶旧世界。■



葡萄酒twitter

62

葡萄酒让每顿饭成场面，每张桌子更雅致，每天更文明。

——安德烈·西蒙，葡萄酒商人、美食家

食物与葡萄酒相互影响彼此的口感，配得好可说是相得益彰——食物可使葡萄酒的单宁酸软化，降低酒的酸度；葡萄酒可使食物的味道增强，促进食欲、帮助消化。不过这种搭配宛如婚姻，一旦一方总想去支配另一方，就会导致不是食物的口味过重，就是葡萄酒的气味过于突出。

63

斟满每个高脚杯，诸位，斟上庆祝的葡萄酒：每一滴酒都有生命与力量，感谢葡萄酒！

——阿尔伯特·戈顿·格林
《男爵最后的宴会》

葡萄酒鉴赏家一致认为，每种葡萄酒需要特别的酒杯才能产生与众不同的酒香。比如，白葡萄酒要用阔口略微小的杯以截获酒香，握杯脚以保留其冷温；而勃艮第红葡萄酒则要用宽阔大酒杯以催生其复杂酒香。此外，葡萄酒杯的边缘都是向内倾斜的，这是为了捕捉酒的香气并将其送到你的鼻子里。

市场企划

挥领大师人生 享驭卓越 XC 车系

2010 沃尔沃大师杯业余高尔夫球赛 3 月尊荣开启

近日，沃尔沃汽车中国宣布第12届沃尔沃大师杯业余高尔夫球赛将于3~4月在全国近20个城市举办。本届大师杯各地获胜者将有机会晋级沃尔沃中国公开赛职业业余配对赛，与国际顶级球手同场竞技。继2009年取得辉煌的市场销售业绩后，沃尔沃汽车中国在新年伊始又高调宣布这一盛大赛事的举办，再一次印证了沃尔沃汽车强大的品牌实力和深耕中国市场的决心。

沃尔沃汽车是高尔夫运动的先驱者和倡导者，更是高品质生活的引领者。始于1995年的沃尔沃中国公开赛迄今已有16年，是中国历史最悠久的国家级职业高尔夫锦标赛。1999年，沃尔沃汽车又将全球性的业

余高尔夫赛事——沃尔沃精英杯带到了中国，在传播高尔夫文化和精神的同时也在潜移默化中把沃尔沃所倡导的高品质生活方式带给中国的精英人士。2009年，精英杯正式更名为沃尔沃大师杯业余高尔夫球赛，并成为目前国内最悠久，规模最大，覆盖面最广的业余高尔夫赛事之一。

今年，各地的大师杯获胜者将有机会晋级沃尔沃中国公开赛的职业业余配对赛，与世界顶级球手同场竞技。所有大师杯的参与者也将有机会获得沃尔沃汽车倾情提供的高尔夫之旅，含免费机票与五星级酒店住宿，前往沃尔沃中国公开赛观赛。另外在赛事期间到经销商处参加试乘试驾的客户，也有机会获赠价值人民币600元的沃尔沃中国公开赛门票。



会获赠价值人民币600元的沃尔沃中国公开赛门票。

沃尔沃豪华SUV XC60和XC90也将亮相赛场。全新XC60兼备越野车的性能和跑车的个性，专为追求运动特性的年轻精英打造，并标配了沃尔沃划时代的创新安全技术——带自动刹车功能的城市安全系统；XC90是为那些喜爱高性能SUV并且勇于接受挑战的精英人士所量身打造，是沃尔沃汽车在全球范围内最畅销的车型之一。



左图：福尔哈特宫葡萄种植基地的工作人员从酒窖中取出雷司令样本；右图：福尔哈特宫的葡萄园

回首钟情雷司令

艾文－格莱芬克劳伯爵离世后的十几年，接手福尔哈特宫的债主银行低调站在伯爵家族阴魂身后，经营着年产 50 万瓶雷司令的酒庄。走进酒庄，你看见的是历史的遗迹，它曾经的辉煌被保养凝固，仿佛巨大壁炉上的时钟，永远指在 18 世纪的某一天，所有现代的痕迹都被悄悄隐藏在古老的木门背后。

◎艾柯

1997 年 8 月 20 日的清晨，艾文－格莱芬克劳伯爵（Erwein Graf Matuschka-Greifenclo）站在离自家宫殿不远的山坡上，最后看了一眼家园。眼前几十公顷的葡萄树覆盖着绵延不断的山丘，盛夏的清晨清冽微寒，远处的树林里雾气尚未散尽，只听虫蛙低鸣，鸟儿高唱。清晨的露珠还挂在绿色的葡萄叶上，偶尔被阳光折射，刺眼的光微微闪过。一棵棵葡萄树整齐排列成行，这正是硕果累累的时刻。莱茵河在不远处流淌了千万年，德国最美的夏天莫过于此。

彼时的格莱芬克劳伯爵已经 58 岁了，作为格莱芬克劳家族第 27 代传人，他的身上流着蓝色的血，祖上甚至出过

主教和选帝侯这样的宗教政界名流。传说卡尔大帝当年南征北战到法尔兹，发现莱茵河对岸的莱茵高（Rheingau）山坡上融雪更早，于是下令在此地种植葡萄。家族从 800 多年前就拥有葡萄酒庄园福尔哈特宫（Schloss Vollrads），就在 200 米开外的家族水上城堡里还雪藏着一份文件，记载着 1211 年酒庄曾向修道院卖过葡萄酒。

格莱芬克劳伯爵一生风流倜傥，美酒佳人不可或缺，福尔哈特宫尚在人世的园丁很愿意跟人讲讲当年伯爵在宫殿里呼朋唤友、宾客满堂的盛况。宫殿里宴客的餐室墙上铺满了 17 世纪西班牙棕色的皮墙纸，上面是金线描绘的凤凰。要是伯爵喝得来了兴致做了点什么乱性的事情，那么宫殿里的小教堂还可以给他一个忏悔的机会，毕竟几十位祖宗的

头像散布在宫殿的四壁，默默地注视着他。

如此显赫的身世是伯爵高贵头颅上的王冠，缠满金荆棘。他曾经戴着这顶金冠出任莱茵高地区葡萄酒协会的会长，为这里盛产的上等雷司令四处游说，成功地做了市场推广。传说他也曾一度想急功近利，用掺兑的手笔。最蹊跷的丑闻是有一批上好雷司令原本要出口俄罗斯，但是途中莫名丢失，辗转出现在德国的便宜超市，居然以 1 马克 / 瓶的价格在贱卖，赫然贴着伯爵酒庄的标签。

然而，伯爵有个最大的隐痛，是那撑不住的盛世繁华。对于水上城堡、宫殿以及酒庄里的各项设施经年的维护修理，伯爵并不怠慢，慷慨地向银行贷款。也许就在酒尽人散的那一刻，他哀叹道：“48 公顷的上好雷司令，却养不



葡萄酒twitter

64

据说一天晚上，俾斯麦和威廉二世在波茨坦共进晚餐。招待用酒是德国的“香槟”，或者叫“起泡酒”（Sekt）。俾斯麦尝了一口，放下了他的杯子。皇帝用质问的眼神看着他。“陛下”，俾斯麦说道，“我无法喝下德国‘香槟’。”威廉解释说，他已经决定用起泡酒而不是首相喜欢的香槟（Heidsieck），不仅因为起泡酒便宜，还因为这体现了一种爱国主义的姿态。“陛下，”俾斯麦回答道，“我极其抱歉，我的爱国主义在胃前面停下来了。”

尽管曾经是低档酒的代名词，但在2009年，德国起泡酒销量获得了惊人增长。

65

所有的红酒对你都是有益的。即使你喝了世界上最差的红酒，它仍旧可以帮助你预防心脏病。

——柯蒂斯·埃利斯（Curtis Ellison）
医生，波士顿大学医学院医学教授

英格兰和丹麦的研究发现，酗酒人群的冠心病发病率很高，但完全不喝酒的人发病率居然更高。适量饮用红葡萄酒可以预防心脏病和一些肿瘤疾病。葡萄酒（尤其是红酒、葡萄汁、黑啤酒和茶）中的儿茶酚是一种抗氧化剂，能防止自由基对细胞的损害；葡萄籽中的原花青素，被证明可以预防动脉硬化。

起一个历史庄园。”

确实如此，彼时伯爵手下的酒庄一年的销售额达到1000万至1200万马克，但他的欠债已经达到2000万马克，其中还包括祖上留下的欠债。接下来的故事就没有太多的悬念了，在那个美好的夏日清晨，伯爵最后看了一眼家园，掏出左轮手枪射向高贵的头颅。

这一天，德国的报纸纷纷刊出了新闻：德国历史最悠久的享有声誉的福尔哈特宫酒庄主格莱芬克劳伯爵周二早上开枪自杀，据警察局称，尸体在离家200米左右的山坡上被发现，伯爵留下一个14岁的女儿。就在此前一天，酒庄被迫进入正式破产程序，酒庄最大的债主银行Naspa考虑接管。

德国人好说：过着好日子的时候要好好享受，以便坏日子里还知道怎么享受。对格莱芬克劳伯爵来说，就不必了。他不能接受坏日子，拒绝危机，用死亡维护了最后一点贵族尊严，昂着高贵脆弱的头颅离去了，留下几十公顷上好的雷司令葡萄树和一个德国最古老的葡萄酒庄园，还有一个不名一文的女儿。

当你有一天正好来到德国莱茵高地区，顺便说一句，这里是德国葡萄酒的著名产区，而雷司令又是白葡萄酒中的精品。你可以沿着莱茵河一直驾车，河岸两边的城堡尽收眼底。如果是金秋十月，阳光正暖的时候，请开一辆敞篷车，让微风轻抚你的脸，掀起你的发，体会速度带来的痛快。这个地区隐藏着几个顶尖的酒庄，比如负有盛名的“约翰山”（Johannisberg），拍摄过《玫瑰之名》的埃伯巴赫修道院（Hessisches Staatsweingut Kloster Eberbach）。在一个名叫Oestrich-Winkel的地方请右转，沿着缓缓的山路开向一片绿色的山坡，按着路标，很快你会发现舒缓绵延的山坡中挺立着一座黄色的城堡宫殿，犹如童话书中描述的一般。这就是福尔哈特宫，只不过童话里的人物去散各分离。

你的眼睛一定不会错过水中城堡，1814年歌德曾经来到这里，写到过这个“神奇”的堡塔。走进庄园，你走进

57 | 推荐酒

德国至尊冰甜白葡萄酒 Weltachs-Pinot Noir Eiswein

产地：德国，法尔兹
Pfalz, Germany
酒庄：威特驰酒庄
Weltachs
年份：2007年
价格：878元



推荐人：中强

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：1765年，一场特大的早雪迫使葡萄推迟了采收，却意外使得葡萄凝聚了更多的糖分而酿造出了甜美清爽的葡萄酒，自此冰酒名扬世界。威特驰酒庄位于德国葡萄酒第二大产区法尔兹的北部。至尊冰甜白葡萄酒是一款以黑葡萄品种黑皮诺酿造而成的冰甜白葡萄酒，酒液呈浅亮黄色，香味胜似芒果、草莓和蜂蜜。入口有成熟蜜瓜和热带水果香味，酸度适中。与餐后甜点如雪糕、巧克力、胡椒芝士或是上等蓝纹芝士配食。

58 | 推荐酒



歌娜顶级年份香槟

Gonet Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Vintage

产地：法国，香槟区
Champagne, France
酒庄：福乐父子特级酒庄
年份：2003年
价格：888元

推荐人：李飞

资深葡萄酒讲师

推荐词：位于法国香槟地区的歌娜酒庄最擅长用莎当妮酿造顶级香槟。酿造此款酒所用的莎当妮全部产自香槟地区的顶级葡萄园，采用传统的酿造方法，并在酒窖中至少成熟3年以上。百分之百莎当妮白葡萄酒赋予了葡萄酒完美的清新度与长久的生命力，高贵优雅的气息，迷人丰富的果香，烤杏仁的精致香气，结构完美，平衡和谐。适合搭配海鲜。饮用温度以6℃为宜。

59 | 推荐酒



沙龙帝皇玫瑰香槟
Champagne
Billecart-Salmon
Brut Rosé Reserve

产地：法国，香槟区
 Champagne, France
 酒庄：沙龙帝皇
 Champagne Billecart-Salmon
 年份：不记年份
 价格：900 元

推荐人：杜慕康 (Edward Ragg)

前剑桥大学品酒队队长及培训师，在英国高级品酒师学院获得 WSET 高级证书

推荐词：这款酒的出色之处在于，它适合一些特别的场合，如春节，可以与多种多样的中式菜肴进行搭配。沙龙帝皇生产的香槟都品质上乘，而这款玫瑰香槟尤其出色。酒液艳丽的色泽介于玫瑰色与橙色之间，有大量的气泡。闻起来有可爱的红色莓果与饼干的香气，口感适中，特别适合在中式宴会上饮用，入口时细致的气泡感与清爽的高酸度，与许多菜式和烹饪方法都配合绝妙。

60 | 推荐酒



云岭冰酒
(金牌橡木桶陈酿)
Inniskillin Gold Oak-
Aged Vidal Icewine

产地：加拿大，尼亚加拉半岛
 Niagara Peninsula, Canada
 酒庄：云岭酒庄
 Inniskillin
 年份：2006 年
 价格：979 元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：尼亚加拉半岛的气候条件对于酿制冰酒十分理想。酿制冰酒的葡萄会一直保留在葡萄枝上直到进入冬季。这样，葡萄果实经过冰冻和解冻而脱水，糖分与果酸相对浓缩并析出，增加了其复杂性。云岭酒庄的冰酒拥有“冰酒中的 LV”的美誉。此款冰酒雅致而醇厚，散发苹果花香及杏子的芬芳，伴有些许肉桂面包的清香。蕴含甜杏、芒果及浓郁的无花果的甜美口味。回味中有着异国果香及香料的芳香，持久而绵长，可搭配以水果为主的甜品，冰霜冰淇淋及布丁。

了德国的历史，这是精心修复维护的历史，甚至墙角都用几百年前的配方涂料粉饰。这是德意志式的态度，永远保持刻意的低调，一丝不苟地关注着每一个细节，以至于对自己都要肃然起敬。

对待雷司令，德国人的态度也是如此。2000 年前，罗马帝国扩张领土时就已经把种植葡萄和酿酒的技术带到了德国，罗马人慧眼识得莱茵河、摩尔河地区是产佳酿的风水宝地。这些地区种植雷司令的历史可以追述到中世纪。雷司令是白葡萄中的上品，德国的气候土壤正适合种植这种葡萄，经典德国雷司令产区正好位于全世界葡萄酒产区的最北限北纬 50 度左右。

这天然巧合恰似上天的赠品，晶莹剔透的雷司令葡萄喜好偏冷的地区，德国产区夏天温暖、冬天寒冷的大陆性气候令雷司令慢慢成熟，一般到 10 月中旬至 11 月底采摘。这样雷司令就有足够的时间慢慢酝酿其特殊而又丰富的口感和香味。

内行和好读葡萄酒指南的伪内行常常会谈起神秘的年份，仿佛是妙不可言的天机。人们会说，这一年是个好年份。什么是好？在不同产区，不同河谷，不同的酒庄，甚至是山坡上不同的坡度都各有千秋。葡萄成熟最后几天是否有足够的阳光再补给适量的甜度，一年的雨水多少，霜降的迟早都会对之有影响。年份的好坏仿佛上天的心情，每年福尔哈特宫在收获时节都会在宫里的私密小教堂做一次感谢弥撒，这一份敬畏之情令德国人对葡萄酒另眼看待，难怪啤酒大国的人们说，啤酒是饮料，权且解渴，那葡萄酒才是天赐之物呢。

有时候为了保证葡萄的品质，酒庄不惜剪枝，降低收成。摩尔河区的雷司令长在山势险峻的山腰上，只有特种的蓝灰色页岩上才能长出如此别致的葡萄。采摘时节无法使用机器，完全靠人工手摘。在劳动力尤为昂贵的德国，更显其不凡。你会问，一瓶酒的价格从何而来？一瓶好酒成品是天地和时间和人携手共谱的一个完美乐章。懂它珍惜它的人是知己。

然而，市场残酷而难以捉摸。德国

尽管号称酒乡，但是在法国、意大利酒面前也不得不英雄气短。德国人对自己的国酒并不专情，捧一瓶法国或者意大利红酒在手，那是对阳光充裕、充满生活质量和情趣之国家的向往。德国人不但出国旅游的全世界冠军，在消费葡萄酒时也是放眼国际，这里的货架上从加拿大冰酒到智利红酒，贯穿地球南北东西，打出一瓶葡萄酒平均价格 2 欧元的天下。雷司令别无选择，只有走高品质路线。

艾文－格莱芬克劳伯爵离世后的十几年，接手福尔哈特宫的债主银行低调站在伯爵家族阴魂身后，经营着年产 50 万瓶雷司令的酒庄。走进酒庄，你看见的是历史的遗迹，它曾经的辉煌被保养凝固，仿佛巨大壁炉上的时钟，永远指在 18 世纪的某一天，所有现代的痕迹都被悄悄隐藏在古老的木门背后。

它不是你走在罗马或是威尼斯的街头，赫然见眼前华丽斑驳的历史遗迹前突然飘起人家晾晒的大床单，人鲜活地活在历史中，你油然心生暖意，恨不得和晒衣的大妈一起干上一杯红酒，尝一盘胖大妈亲手烹制的西红柿酱意粉，热



葡萄酒twitter

66

“法国葡萄酒可以说是在胃里腌渍肉，但的确是葡萄酒在起消化作用，作为一种黏液状的真的酒精饮料，它不仅生血，而且有营养。这种酒，如果还有其他酒的话，或许可以通过这样愉快的推导得以证实：好的红酒产生好的血液，好的血液带来好的幽默/体质，好的幽默/体质带来好的思想，好的思想带来好的作品，好的作品带一个人去天堂，因此，好的葡萄酒带一个人去天堂。”

——英国作家詹姆斯·豪厄尔

(James Howell) (1634)

葡萄酒是由纯葡萄汁发酵而成的，葡萄汁本身的天然酸性物质全部溶解于葡萄酒中，它的酸度接近胃酸 (pH2 ~ 2.5)，因此能帮助蛋白质的消化和吸收，还可以促进胰液素的大量分泌，从而增强胃肠道对食物的消化吸收。

气腾腾，蒜意正浓。

不是的，不是的。在这里，北纬50度，你缓缓走进品酒室（Vinothek），你知道，这里不一定是全世界最好的酒庄，关于好坏的评判，权威和你的意见也许并不一致。你已经知道了酒庄的历史和它的故事。你坐看历史的潮起云涌，人烟散尽处身材高挑而寡言的品酒师轻轻地问你，想怎么喝？你说，随您的便！请引导我，诱惑我吧！他转身而去，拿来酒杯和水杯，还有一个黑色的敞口罐，当你不喜欢哪种口味，或者不胜酒意时，可以轻轻在此吐掉。

那我们从低处走向高潮吧。

这时候，你的感官已经集中精力等待一场绝对私密的体验，所有的书籍指南品酒教程都是废话，此刻你的味蕾和舌头以上的器官才是最敏感最权威的裁判。第一杯，2008年份的高级干雷司

令葡萄酒（Qualitätswein b.A.），售价8.9欧元。入口酸度强烈，有点刺激味蕾，口感，嗯，一般。这是品酒的第一曲，为后面的高潮铺垫，品酒师说，这是大众化的消费，年产12万瓶，最适宜的饮用温度为10~12摄氏度。

第二杯，2008年雷司令珍藏酒（Kabinett），用完全成熟的葡萄酿造，据称是世界上最清亮的葡萄酒，售价10.10欧元。入口时酒体更柔和，但酸度依然鲜明。第三杯，2007年迟采收高级雷司令葡萄酒（Spaetlese），采用晚秋成熟的葡萄精酿而成，售价14.6欧元。入口时酸度适中而淡出感官，香味豁然成为主角，口中满是春花之香，脑子里浮现多年前丁薇低吟浅唱道：桃花开呀，杏花落呀……

第四杯，第五杯，你已经有了三分醉意，每一次的品尝都是细腻的变化，

却难以用语言表述，此刻你幸福地孤独着，无人可以分享。品酒师拿来了最后一瓶，2004年份干果颗粒精选雷司令（Trokenbeerenauslese），这一款堪称德国葡萄酒业的杰作，从逐粒近乎葡萄干的葡萄中酿制而成，售价174欧元，0.35升。这是一款和前面所品之酒完全不同的佳酿，酒体是明朗的金色，入口如蜜，但依然轻盈剔透，唇齿留香，犹如一位身着华丽金色制服的女郎在蓝色丝绒舞台上款款弯腰谢幕，鲜花落下，你站在她的身后，凝视着她的背影，慢慢开始鼓掌。

酒品如人品，你会想道，这个国度也一样，它冷峻的外表，制服气质，总是保持隐隐约约的距离感，它不会在你看它第一眼时令你爱上它，它不能打动你，感动你，甚至拥抱你。而它徐徐谢幕时，你才发现渐渐爱上了它。■



TIGER BALM
WORKS WHEREVER IT HURTS!
效果良好 全球共享

感冒季节常备

感冒时：

帮助缓解头痛鼻塞，避免刺激肠胃，芳香通窍。



虎标万金油

有效舒缓 瞬间清爽
帮助缓解头痛鼻塞 芳香通窍



办公室内：
帮助缓解头痛、
脑胀和鼻塞，倍
感头脑清晰。



新西兰葡萄收获季节

在那葡萄变成酒的地方

艾瑞克·阿诺德，美国人，1997年毕业于波士顿大学，此后几乎每份工作都以被炒鱿鱼告终。曾尝试表演单口相声，结果屡次被嘘下舞台。最大的成就是卖给杰伊·莱诺（《今日秀》的主持人）一条笑话，赚了50美元。2004年孤身跑到新西兰，种了一年葡萄，学习酿酒，回来写成一本书《在那葡萄变成酒的地方》，在全球共卖出1万本。但这是一本关于葡萄酒的好书。

记者◎陈赛

“有时候，我很怀念新西兰的生活方式，怀念那里生活的简单和美好，蓝天白云，很多的空间，很多的户外活动，钓鱼，烧烤……他们从不将大自然视为理所当然，而是充满感激。在那里，生命的重点是怎么生活，而不是事业。”艾瑞克·阿诺德在电话那头犹豫了半天，然后对本刊记者说，“但是，怎么说呢？纽约的很多东西，我同样割舍不下……”

这也难怪，如今他在纽约的日子过得很不错：有一份体面的工作——在《福

布斯》做记者，舒适的公寓，丰厚的薪酬，又跟一个美丽的女人订了婚。

5年前，他离开纽约，前往新西兰种葡萄时，可没觉得纽约有什么好。那时候，他在一家公共电视台做一份毫无意义的工作，每天在一个“丑女人”手下封装电视邮购信件。没有女朋友，每晚回家之后，就喝下一大杯杜松子酒，后来又改喝威士忌，因为那东西只要一瓶酒能让你不由自主在很长一段时间内“不近女色”。被“丑女人”炒鱿鱼之后，他就只喝得起最便宜的啤酒了。

百无聊赖中，他去了新西兰度假，

就在最后一天去了马尔博罗地区逛酒庄。当时的马尔博罗名气很大，被称为新西兰的葡萄酒之乡，尤其以出产“长相思”闻名，因为那里一年有300多天的阳光，年降水量低，又有营养丰富的石质土壤和凉爽的海洋气候。

那天早晨10点30分左右喝到的第一口长相思，让他第一次真正迷上了葡萄酒。之前，他也自以为是“葡萄酒专家”，其实只是懂得怎么花20美元把自己灌醉而已。

他闭着嘴唇，噤着舌头，不懂如何描述那种味道，但可以肯定的是，他意

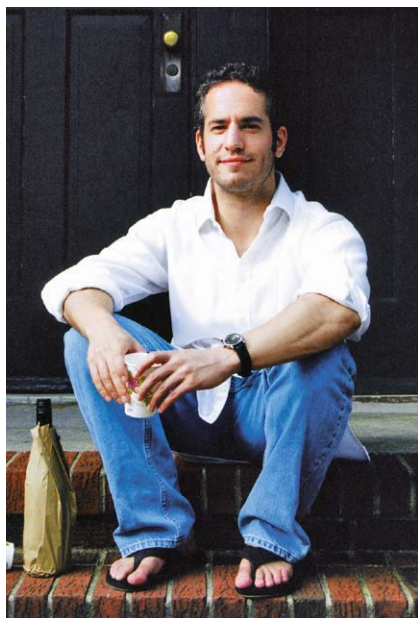
犹未尽。到了中午时分，他有点摇摇晃晃了，可还有5个酒庄没有去。回到车上，他偷了导游的麦克风开始唱起了卡拉OK，完全不知道自己唱的是什么，或许还把上衣脱掉了。就这样，从一个酒庄到另一个酒庄，从一瓶尝到另一瓶，酒是越喝越好喝。

回到纽约后，他彻底对新西兰长相思着了迷，每到一个酒店，要么买产自新西兰的葡萄酒，要么询问有关新西兰葡萄酒的事情。每晚狂饮长相思之余，他想读一些关于新西兰葡萄酒的评论，但那些文字无一例外让他觉得晦涩难懂，不知所云。

有一天晚上，也许是长相思喝多了的缘故，他的脑子里突然蹦出一个奇怪的念头：何不去新西兰的酒厂打工一年，踏踏实实地学点葡萄酒的知识，种种葡萄，酿酿酒，回头把这段经历写成一本书，岂不好玩？

有什么比在户外清新的空气中干活，然后整天喝酒，一顿饭吃上3个小时更好的事情呢？况且，能有多难呢？他想。

于是，他终于辞掉了工作，卖掉了公寓，踏上了真正的葡萄酒之旅——马尔博罗地区艾伦·斯科特酒庄的主人接纳了这个头脑发热、毫无经验的美国佬。只不过，美国佬完全低估了自己身为城市动物的惰性，也没有想到，葡萄园的工作会那么辛苦，还险些被一个就要爆



艾瑞克·阿诺德

炸的盛满葡萄酒的大罐子送上天去。

一年后，他还真写了一本书，不仅出版了，居然还翻译成了中文，书名叫《在那葡萄变成酒的地方》。在书中，他这样描述在新西兰葡萄园的生活：“从我在酒庄的第一个工作日开始，毫无疑问的是，我给自己找的活儿，又湿又冷，又脏又晒，让人肌肉肿胀，浑身酸痛，皮肉受苦，伤筋动骨。等到第二天，所有这些罪又都重来一次。”

我是在前往澳大利亚的飞机上读完他的书的。正如他所说，在一片遥远的土地上酿造葡萄酒，听起来如此浪漫，但即使在正常的年景，也是一种折磨人的生活，只有一些非同寻常而又令人敬畏的普通人才会痴迷于此。就像他书中写过的酒庄主人艾伦，酿酒师杰瑞米，跟每串葡萄道别的海驰……

这些人发自内心的热爱在葡萄园里工作的每一天，他们喜欢弄脏自己的双手，喜欢帮助葡萄藤释放出与生俱来的那种潜能，并把自己看成是整个生产过程中的一部分。日出而作，日落而息，这个过程中的一滴都是那么的激动人心，乐趣无穷，但同时又是那么的单调乏味，让人筋疲力尽。

我在澳大利亚遇到了许多类似的人，像阿德莱德丘陵的约翰·爱德华，一个热情奔放的酒庄老板，花大半生的时间在生意场打滚，然后把赚到的钱全部花在一个葡萄园里；迈克拉伦谷的德鲁·努恩(Drew Noon)，在外面流浪多年，最终回到父亲留下的小酒庄，专心致志一年只酿3000瓶葡萄酒；飞行员儿子斯科特，跟葡萄藤、袋鼠们在一起时比跟人在一起更自在；



葡萄酒twitter

67 葡萄酒，金巨罗，吴姬十五细马驮。青黛画眉红锦靴，道字不正娇唱歌。玳瑁筵中怀里醉，芙蓉帐里奈君何。

——李白《对酒》

到了唐代，葡萄与葡萄酒固然已常见得多，但是，从唐诗来看，它们不是产自非汉人聚居的边远地区——凉州，就是由来自域外的胡人酿制供应，所以，中原地区似乎仍未普遍酿造葡萄酒。



61 | 推荐酒

特级大城堡 Grans Muralles

产地：西班牙，巴贝拉
酒庄：桃乐丝特级大城堡
年份：2001年
价格：987元

推荐人：申柏途(Alberto Fernandez)

桃乐丝酒业(Torres)执行合伙人

推荐词：2001年的特级大城堡外观呈浓重的深红色，并有紫色光泽，其奇异、深沉而复杂的香气体现了该酒极佳的质感、饱满酒体和结构，香辛料(胡椒、丁香)、灌木(百里香)和非常成熟的红莓果(酸果蔓、红加仑)的香气弥漫在烟雾、香草和熏香的气息之上。食物搭配：适于搭配肉食，如烤肉或炖肉等典型地中海菜肴，搭配番茄及辣酱，或传统香料(百里香、牛至、迷迭香、罗勒、月桂树叶、胡椒)。



62 | 推荐酒

法莱丽(雪比利一级园) 干红葡萄酒 2005

Joseph Faiveley
Chablis 1er Cru 2005

产地：法国，勃艮第，雪比利
Chablis, Burgundy, France
酒庄：法莱丽酒庄
Faiveley
年份：2005年
价格：1055元

推荐人：戴爱群

美食美酒专栏作家

推荐词：莎当妮是很多人喜欢的葡萄品种，不过如果你经常选择来自新世界的产品的话，建议你试试这款属于莎当妮故乡勃艮第的美酒，强烈迷人的芫荽、香橙、柠檬等多种香味，饱满圆润又不失活泼清爽的口感，悠长的余韵——虽然价格高了一点，但会颠覆你对莎当妮原有的看法，与中餐也容易搭配。



63 | 推荐酒

康斯坦夏限量版干红 Groot Constantia Governor's Reserve Shiraz

产地：南非，康斯坦夏
Constantia
酒庄：大康斯坦夏葡萄酒
庄园
Groot Constantia
年份：2006 年
价格：1080 元

推荐人：赵凡

意大利葡萄酒生产协会中国代表处首席代表、
典藏阳光葡萄酒文化传播有限公司总顾问

特点：大康斯坦夏葡萄酒庄园位于开普敦市南半岛区康斯坦夏谷地的中央地带，是南非最古老的葡萄酒庄园，距今已有 300 多年历史。它背靠桌山南麓，面向福尔斯湾，日照充足，雨量丰沛，有着得天独厚的地理位置和气候条件。1685 年，开普敦第一任荷兰总督西蒙·范德斯代尔选址此处建园并命名为康斯坦夏，1705 年开始出产优质红酒。这是一款经典波尔多调配干红葡萄酒，由 4 种葡萄品种酿造而成，多层次的果香味中隐约带有淡淡的烟草的味道。单宁成熟、爽口，回味无穷。建议饮用前醒酒一段时间。



64 | 推荐酒

首席法兰西香槟特酿 Bollinger Special Cuvée Champagne

产地：法国，香槟区
酒庄：首席法兰西香槟酒庄
年份：无年份
价格：1088 元

推荐人：叶中强

1949 会所营运总监

推荐词：首席法兰西香槟（Bollinger）创建于 1982 年，是迄今为止仍然还在使用橡木桶发酵的香槟酒庄，其 70% 的酿酒葡萄都由自己种植，是香槟区拥有种植园最多的生产商之一。它是英国国王与王后们指定的御用香槟，并连续出现在十余部“007”影片中，是詹姆斯·邦德的挚爱。“特酿”是该酒庄最著名的调制香槟，它呈柔和的金琥珀色泽，馥郁的桃子、蜂蜜及无花果的口味尽显其成熟特质，酒质丰饶怡人，酒体平衡，回味持久绵长。配菜推荐：精制的鱼肉、清淡的海鲜、白肉类及禽类。

巴罗萨山谷的彼得·莱曼老夫妇，一个酿酒，一个做菜，在一个葡萄园里相守了一辈子……对这些人来说，酿酒不仅是一份工作，而是一生的痴迷。

不同的是，我到澳大利亚的时候，圣诞假期还未真正结束，葡萄的收获季节还未真正开始，绝大部分酒庄还处在开工之前的闲散状态，我只是不停地从一个酒庄喝到另一个酒庄，逢人就听人讲故事，讲葡萄酒，而不必像艾瑞克那样整天从衣服里往外挑葡萄皮，或者没完没了地清洗酒缸。但我体会不到的是，第一批新鲜的葡萄汁飞溅到衣服上时，那种全身亢奋的激情。

在书的结尾，他说：“我真的很想让那种寒冷、潮湿和脏乱再次光临自己的身体。”但这只是说说而已。一年后，他带着 4 瓶自己帮忙酿的葡萄酒离开了新西兰，回到纽约，很快在《葡萄美酒》杂志找到了一份工作。还有，他减掉了 20 多磅肉，所有的裤子都不能穿了。

那 4 瓶酒至今仍留在他的冰箱里，舍不得打开来喝。其实，有两瓶很可能已经不能喝了，但他仍然视为珍宝，与其他的宝贝摆在一起。这是他 5 年来的收藏，不过 50 多瓶而已，其中最贵的一瓶也就 250 美元，是 2005 Chateauneuf du Pape。他一如既往地钟爱新西兰长相思，尤其是马尔博罗地区的，因为他认识那里的每一位果农、酿酒师，他知道是什么样的人，经过怎样的辛苦劳作，酿就了这样一瓶葡萄酒。

事实上，现在他看任何一瓶葡萄酒，首先想到的是谁酿的，怎么酿成的，经历了什么样的过程，其中有多少被我们视为理所当然的汗水和艰辛？不仅是一瓶酒，一只鸡，一瓶可乐，都是如此。

自从他离开后，艾伦·斯科特酒庄变得更大了。一直有点委屈的杰瑞米离开了艾伦的酒庄，去了另外一家更大的酒庄。卓士的啤酒厂生意变得很大，出口到美国和亚洲，但还是那么好喝。艾伦的孩子们都结婚了，包括最小的女儿萨拉。

“我对葡萄酒的爱，与其说是一种对物的爱，不如说是对一种生活方式的热爱。”艾瑞克告诉记者，然后话锋一转，突然说起了新西兰。

“那么小的一个国家，漂浮在大海中央，与世隔绝。如果没有亲身去过，你

无法体会它是多么的纯净与美丽。在那里，你整个人都会觉得很放松。”

“新西兰人很奇怪。他们酿造世界上最美味的葡萄酒，却并不懂得欣赏自己的酒。他们对自己的葡萄酒有多好都毫无概念。他们更愿意喝啤酒。他们对美食也没什么兴趣。那里食物的原料都是一流的，水果、蔬菜、肉、海鲜，都是昨天还在路上走，今天就跑到你的餐桌上的那种，但新西兰人却总有办法把它们做得很难吃。他们每天吃的就是三样东西，鱼、薯条和肉饼。”

“他们的头等大事是橄榄球。早餐、午餐、晚餐、走路、开车、睡觉，都在讨论橄榄球。没有为什么。他们只是喜欢这样。”

在采访过程中，他的狗一直在旁边叫唤。我不禁想起与我一起去澳大利亚的摄影师，他的澳大利亚之行最大的收获不是酒，而是准备养一只狗——我们去的每一家葡萄园几乎都有狗，人与动物之间有一种异常亲密的关系。但艾瑞克说，这只是他未婚妻的狗，他实在没有多少选择余地。他的未婚妻也迁就他对葡萄酒的痴迷，但在该花多少钱在葡萄酒的问题上，他们始终无法达成一致意见：他总嫌太少，而她总觉得太多。

当然，和绝大部分美国人一样，他不是那种会在周二晚上随随便便打开一瓶 50 美元勃艮第的人。在餐馆里开一瓶 100 美元的葡萄酒，对他来说是一年只许发生一两次的奢侈。他始终坚持一个关键的信念，只要懂得一点点酿酒的知识，再加上一点好运气，20 美元足够让你品尝到极美味的葡萄酒，而且一醉方休。

他的书里记录了他生平最美好的一次喝酒经历。那是大学毕业不久，他背着包周游欧洲，到处找酒吧喝酒。有一个晚上，在佛罗伦萨的一个小酒馆，与几个萍水相逢的美国人 and 意大利人一起吃饭喝酒。意大利人不会说一句英语，而美国人不会说一句意大利语，放在大号杯子里的基安帝红葡萄酒像血一样红，稻草一样便宜，却把桌上的每个人都连在一起，一切语言、宗教、文化的差异都消失了。那个闷热的夏夜已经是十几年前的事情了，但他清楚地记得当时大家是怎样的快乐，高谈阔论，他们的生活、家人、憧憬和梦想。■



奇妙的感官之旅

——“新西兰经典葡萄酒之路”

记者◎陈赛

“新西兰经典葡萄酒之路”被称为世界上最好的葡萄酒自驾道路之一。从北岛延伸至南岛，全长约380公里，这是一条专为美酒美食爱好者准备的自驾旅程。“葡萄酒之路”沿线分布着230余家酒庄，其中约100家的酒窖都向爱酒人士开放。同时，越来越多的葡萄园为游客提供餐饮、住宿和旅游服务。

分布在“葡萄酒之路”沿线的每个地区都有其独特的葡萄酒风格，“酒痴”们在此可获得独一无二的感官享受。正如英国的旅游作家乔纳森·雷（Jonathan Ray）所写：“路程并不是很长，但美酒佳肴实在太棒了（而且每个地区风味都迥然不同）！一路上吃不完、看不完、游不完。这真是我此生最难忘的时光。毫不夸张地说，当我游罢回家后，我的味蕾仿佛都难以适应家乡的食物了。”

大部分游客选择从东海岸的霍克斯湾启程，由北向南展开旅程。霍克斯湾是新西兰第二大葡萄酒产区，新西兰日照最多的部分地区分布于此。这种得天独厚的气候条件造就了此处品质卓越的

美酒与佳肴。霍克斯湾也是新西兰历史最悠久的葡萄酒产区。早在1851年，一群法国传教士就创建了教会葡萄酒庄，并由圣母兄弟会照管葡萄园。自那以后，吉布利特砾石区（Gimblett Gravels，霍克斯湾著名葡萄酒产地）这片曾遍布砾石的老河床很快发展为新西兰闻名遐迩的赤霞珠、梅洛产区。

沿着“新西兰经典葡萄酒之路”继续前行，就到了怀拉拉帕。这片精品葡萄酒胜地以新西兰式的热情好客和悠闲惬意的生活方式闻名。这里出产的灰皮诺（pinot gris）以及举世瞩目的黑皮诺（pinot noir）都很有名。很多葡萄园与马丁堡小镇（Martinborough）近在咫尺，很适合游客漫步或骑自行车穿行于酒庄之间。

怀拉拉帕地区有不少极富创意、充满活力的餐厅，从惠灵顿出发，只需一天轻松的旅程。同时这里也是当地人很热衷的旅游景点，他们经常前来选购和品尝由厨艺大师们精心烹饪的美味面包、巧克力、奶酪和橄榄油等。

怀拉拉帕还以其崎岖的海岸线闻名。自然及野生动物景观包括帕利尔海角（Cape Palliser）的海豹聚居地、普卡哈



葡萄酒twitter

68

《元史·世祖本纪》谓至元二十八年（1291）五月“官城中建葡萄酒室及女工室”；《草木子》称，在此以后，“元朝于冀宁等路造蒲桃酒”。

在中国，官方的葡萄酒酿造业自元代才开始。

69

唐代诗人王翰的《凉州词》写道：葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回。

一般认为，葡萄酒始入中国是在西汉武帝时期张骞赴西域“凿空”之后。《史记·大宛列传》载云：“（大宛）有蒲陶酒。……宛左右以蒲陶为酒，富人藏酒至万余石，久者数十岁不败。俗嗜酒，马嗜苜蓿。汉使取其来，于是天子始种苜蓿、蒲陶肥饶地。及天马多，外国使来众，则离宫别馆旁尽种蒲陶、苜蓿极望。”

山布鲁斯国家野生动物保护中心（Pukaha Mount Bruce National Wildlife Centre）的本土珍稀鸟类以及许多林中步道。

经过了乡间小镇，欣赏了风景如画的葡萄庄园，“新西兰经典葡萄酒之路”抵达惠灵顿——新西兰的首都。惠灵顿号称新西兰的“咖啡之都”，这里人均拥有的餐厅、酒吧和咖啡馆数量甚至超过了美国纽约。

乘坐渡轮穿过马尔堡峡湾，从惠灵顿来到皮克顿（Picton），游客们便来到了“葡萄酒之路”的终点站——马尔堡。马尔堡位于南岛的北端，是新西兰最大的葡萄酒产区，占了新西兰葡萄酒总产区的56%。

马尔堡的土壤条件独一无二：排水性能好，底层为沙砾，表面为肥沃的河水冲积土。这里的气候阴凉，不受恶劣天气侵袭。如此得天独厚的条件让马尔堡生产的葡萄酒广受国际赞誉。马尔堡还以美味的海鲜闻名。马尔堡峡湾洁净的深海是饲养新西兰绿壳贻贝的理想环境。新西兰80%的水产品出口来自马尔堡，包括帝王鲑、太平洋生蚝、新西兰鲍鱼、无鳞石首鱼、龙虾等。■



2009年9月，纳帕谷的有机酒庄弗朗明哥开始采摘

纳帕谷：加州葡萄酒的顶峰

美国人的市场意识给闻香识酒的追随者建立了一个又一个的时尚化概念。纳帕谷看上去极为宁静与田园化，而它身后翻腾了150多年的酿酒历史，葡萄品种的改变，大小酒庄各易其主，社区居民抵抗城市化的运动，让我发现表面的宁静和规则，在这里是数次博弈与权衡后达成的一致，随着形势的变迁不断被推翻，又不断重建。



纳帕谷的卢比肯酒庄



纳帕谷欢迎游客的牌子

葡萄酒被几千年的欧洲文化演绎成了一个精致婉约的细节，与现代美国粗放快餐式的特征其实是不容的。而纳帕人用自己的方式来演绎出加州的高端葡萄酒，几乎毫无约束，他们告诉我：“欧洲的好酒是用来藏着的，而我们的好酒是用来马上消费的，好酒就是给你喝的。”

对外通道与地理小环境

29号公路绝对容易成为外人认识纳帕谷的一道屏障。

初入纳帕谷，你会觉得29号公路是此处通往外界的最佳桥梁，它是贯穿整个纳帕谷唯一的一条大路。从旧金山往北进入到加利福尼亚州的北部，东部边界雄伟的内华达山脉和西部海岸山岭，孕育了中央谷地广袤的腹地。纳帕谷距离旧金山不过100公里，一个多小时的车程便可到达。人们经常用“每到周末，29号公路上便挤满了涌到纳帕去品尝美酒的豪华轿车”来形容纳帕的魅力。当我开始进入这条狭长的蔓延48公里的溪谷时，突然感觉大自然仿佛在身后“嘭”地关上了门，进入到一个与旧金山或伯克利迥异的世界。

可惜冬季是纳帕“最差的季节”，雨点时常光临，雾气远远近近地缠绕，有时到了下午也未完全散开，只有永远清澈的空气会随时让人为之一振。公路边大片大片光秃秃深色的葡萄树树干，半人高的模样，有些还残留着枯枝，有些刚被修剪过，极为整齐地依靠在一排排的木栏杆上。而一旦太阳出现，田野披上金衣，绿草和野

花立即把人带入春天。视野毫无遮拦，东西两侧的山脉好似触手可及，纳帕谷的宽度不过在1.6到4.8公里。

现在纳帕谷的葡萄酒产量仅占整个加州葡萄酒产量的4%，产值却占据了1/3，是高档葡萄酒的代名词。纳帕葡萄酒商协会联络主管特里·霍尔告诉我，整个加州的酿酒葡萄平均价格是每吨2500美元，而纳帕酒的均价是每吨4000美元，赤霞珠更是达到每吨4780美元。成立于1944年的纳帕葡萄酒商协会已经成为世界上最有影响力的葡萄酒行业协会之一，连接起这里的300多个酒庄。它从1981年开始组织的每年两次纳帕酒拍卖，已经无偿给当地社区捐助了8.5亿美元用来发展医疗、福利等。由于纳帕是美国葡萄法定产区（AVA，即“American Viticultural Area”），产区每英亩的葡萄产量不能超过4吨，特里自豪地说：“附近中央谷地的产量能达到每英亩12~20吨，纳帕的小气候非常特殊，那里的最高日温差在6.6摄氏度，我们可以达到10摄氏度。我们有意控制产量，来保证质量。”

29号公路贯穿南北，它统领着两侧名扬天下的大小酒庄，一到天黑，只有建筑物外侧的灯光，将它们与淹没在黑暗中的大片农田分开。

及至后来，我才意识到，地理位置上的集中居住与这条统领的交通线，对于让好酒名扬天下有多么重要。纳帕距离旧金山、奥兰多、萨克拉门托的机场都只有一个多小时，纳帕县机场还提供包机服务，既紧邻大都市又像个天然大花园，纳帕非常符合加州富人的口味，这里的房子早已被抬高到动辄几百万美元，生活消费绝对是大城市水准。但是纳帕的传统保存得相当好，不少酒庄有建于19世纪的漂亮房屋，连路边的旅店也有19世纪留下来的欧洲宫廷风格的老屋子。

为什么纳帕能产出顶级葡萄酒？研究加州葡萄酒25年的专家拉里·沃克提醒道：“地理因素，在纳帕被反复强调，是从上世纪90年代才开始的。90年代的纳帕，土地已经昂贵得使种植者不能犯任何错误，他们根据土壤结构、根茎、无形系选择以及计算机分析的微型气候



65 | 推荐酒

柏菲庄网红葡萄酒 Chateau Pavie

产地：法国，波尔多，圣达美隆
酒庄：柏菲庄
年份：1998年
价格：1160元

推荐人：中强
富隆酒业

推荐词：如今，人们谈起波尔多的名酒，会说“左岸有拉菲，右岸有柏菲”。一般说来传统的法国名酒口感柔和、平衡而温雅，而新世界的酒则充满个性、力量与野性，但柏菲却既带有法国酒骨子里的优雅与平衡，同时又具有新世界酒的个性与力量。这款红酒富含柏油香味以及浆果、烟草和紫罗兰味道。厚身酒体，丝般柔滑的单宁，拥有烟熏味、水果味的余韵，饮用前2小时开瓶醒酒，温度最好在18℃~22℃。



66 | 推荐酒

格莱佐苍穹之眼西拉红葡萄酒 Glaetzer Amon-Ra Shiraz

产地：澳大利亚，布诺萨山谷
Barossa Valley, Australia
酒庄：格莱佐酒庄
Glaetzer
年份：2006年
价格：1190元

推荐人：Nicolas Carre
荐酒师

推荐词：这款酒有十分浓郁的香气。酒体极其丰腴饱满，美丽高雅。混合着水果与香料的复杂香味很好地表现出了西拉葡萄酒的特色。平衡感非常出色。收尾表现一流，余味悠长，萦绕不绝。每一款好酒都应该在最适当的时候享用，而对这款2006年份的酒而言，畅饮前一定要先醒酒两个小时。



葡萄酒twitter

70

波德莱尔说：酒和人是两个斗士朋友，时而搏斗，时而讲和。战败者总是拥抱战胜者。血液里的酒精会在肝中进行分解，那有酒精脱氢酶、乙醛脱氢酶和辅酶NAD，它们会将乙醇转化为乙酸，并最终转化为二氧化碳、水和脂肪。酒精转化的速度决定了我们酒量的大小。

条件来选择葡萄品种，包括那些曾经倨傲的酿酒师也开始走进葡萄园，‘听听土地在说什么，它们值得人们去倾听’。”

纳帕并不像一般的峡谷那样是海拔更高的东西走向，它由南向北，南部是旧金山海湾的一部分圣巴勃罗湾，北部进入了这个地区海拔最高的 1323 米的圣海伦山，从海湾到山脚只有 72 米的海拔变化。西部的马雅卡玛丝山将纳帕谷与海岸边的索诺玛峡谷分开来，东部的瓦卡山脉多岩石，将内陆的热空气隔开。这里的葡萄生长季节日照时间长，晚上温度下降较多，“让葡萄们可以放松下来，喘口气再慢慢长”。成熟期长的葡萄果汁更为丰厚。

加州的气候在之前相当长时间内，是人们解释产好酒的笼统原因。纳帕葡萄酒商协会联络主管特里·霍尔说：“全球只有 2% 的面积是地中海气候，我们有幸占据了天时的优势。”但是加州葡萄并不是每年都有好收成，纳帕为何会站到高峰，它微观的地理与气候就必须细加琢磨。

认识纳帕，首先得分清十几个不同的地理概念，纳帕谷并不是一个行政区域，而是获得美国法定认可葡萄产区的概念。纳帕谷产区的面积只是法国波尔多的 1/8，美国人却把它又细分成了 15 个不同的附属种植区。于是初到者很容易被十几个附属种植区的名字弄得晕头转向，很可能你往南或北走了几百米，就来到了另一个产区的地面上。

圣巴勃罗湾属于旧金山海湾的一部分，它好似安装在纳帕谷西南部的大空调，使得整个纳帕谷靠近南端的气候更凉爽，越往北走，温度反而越高。这样的特性也大大影响了它不同地块对葡萄品种的选择。

万千年来的地壳运动，使得纳帕谷的土壤种类，超过 100 种。哪怕只是沿着 29 号公路走，也能感觉到这里土壤的变化，有火山活动后留下的红土，有受到海洋活动影响的砂质褐色土壤。峡谷中部平坦地区的土壤更肥沃，农人们却说这里种出的葡萄没有山边的好。“它们太容易得到空气和养分了，不像山边经过奋斗的葡萄树，瘦瘦小小，根系不会



游客在纳帕谷内品尝葡萄酒

钻土太深，精华都集中在了果实上，味道更为香浓。”

独特的地理和气候，使得这里的葡萄更加香甜，口感丰富，果汁更多，而酿出的葡萄酒度数也更高。加州赤霞珠在 1994 ~ 2004 十年间的平均酒精度是 13.5%，具体到纳帕，这些年葡萄酒的酒精度在不断提高，比如 2002 到 2003 年纳帕莎当妮酒的平均酒精度是 14.6%，“这可只是个平均数，要记住好多酒的度数比这个还高”。

在纳帕这块狭小的产区，几乎每一片地块都因微气候和土壤而有不同的特质。如何种出好葡萄与如何酿出好酒，是将老天恩赐的自然特色融入精湛工艺的缓慢过程。探访这里特色各异的葡萄种植园和酒庄，也就成了试图揭开纳帕秘密的途径。

拉里的葡萄园

当 65 岁的拉里·海德开着他的宝马 SUV，带我在他挚爱的 179 英亩葡萄园里逛了半天时，我突然被这个种了大半辈子葡萄的急脾气老农弄得有些感动。拉里留着浓密的八字胡，头发、胡子全白了，面目威严，显得比实际年纪要老，他的左手蜷成一团，一条腿也是残疾，穿着粗布牛仔的高大身躯必须依靠一根木拐杖，才



葡萄酒twitter

71

戏剧批评家乔治·珍妮·内森 (George Jean Nathan) 说：“只有在酒后，我才会觉得世人比较有趣。”少吃脂肪、不抽烟、多运动是降低心血管疾病发生率的有效手段。法国人在这三个方面都做得不怎么样，心血管疾病的发生率却比其他地方要低！这个现象被称为“法国悖论”。有一个解释是：法国人喝葡萄酒多，有利于心血管健康。另有一种解释是：法国人吃得少，吃饭时间拖得很长。

72

这个世界的问题就在于每个人都少喝了两杯酒，以至于都太过清醒。

——亨弗莱·鲍嘉《卡萨布兰卡》

曾有药理学家根据血液中酒精的浓度将酒醉的程度划分为四个等级：晕眩愉快阶段 (Dizzy and Delightful)，酒醉失控阶段 (Drunk and Disorderly)，烂醉阶段 (Dead Drunk) 和危险阶段 (Danger of Death)。

73

拿破仑说：胜利时，你理应享有香槟；失败时，你则需要香槟。饮酒时人们感受到的积极影响与它对大脑皮层的刺激有关。酒精会抑制大脑皮层部分的行为抑制中枢。换言之，我们在饮酒后通常会变得更合群、更自信。

能走路比较稳，但这并不妨碍他在葡萄树的间隙中快速地倒车、转弯。

其实说拉里是老农并不准确，但是在这个富裕的葡萄园主和酒商的身上，有一种不加修饰的直爽气质。拉里成长于加州一个叫做伍德赛德的小镇，上世纪70年代做律师的父亲在纳帕买下这块地，既种葡萄也有别的果园。拉里在加州大学伯克利分校读本科，却无意成为一名律师，在他看来，律师们“一直在用自己的时间去解决别人的麻烦”，他于是辍学在纳帕为著名酒庄的葡萄园工作，后来又去加州大学戴维斯分校的葡萄栽培与酿酒专业接受教育。纳帕大多数的酿酒师和葡萄主都从戴维斯毕业，拉里从欧洲来的祖先1830年开始在加州发展种植业，现在家族已经有4000英亩的杨树林和100英亩的胡桃林。妻子贝塔评价面恶心善的拉里：“最不知道该怎么解雇人，所以他一直到现在从来没有解雇过任何人。”

1979年拉里的父亲最初买下100英亩土地的时候，只花了40万美元，1999年它每英亩的市值就超过3.5万美元，如今拉里的葡萄园已成为整个加州最好的葡萄园之一，拉里本人也被著名行业杂志《红酒观察家》评为“给纳帕谷南部葡萄确立种植标准的人”。他的葡萄园给顶级酿酒师提供原料，酿出的酒有30种之多。“橡木研究集团”的研究员大卫·罗达尔来自西班牙，曾是酿酒师，考察过世界各地著名的葡萄酒产区，他告诉我，20世纪80年代人们不厌其烦地谈论橡木桶，用火烤到什么程度，用什么样的酵母，现在发现这些都不是好酒的根本。其实从酿葡萄酒的手艺来说，现在新世界和欧洲没有多大区别，手艺和方法是可以跨国界流动的，“但是土地和气候你带不走，要说纳帕酒最特别的地方，还是得到土地里找到它的特殊性”。

拉里葡萄园所在的卡内罗斯属于纳帕谷中最南的地段，凉爽，距海平面217米，最高温度很少超过27℃，葡萄主要品种是黑皮诺、梅洛、莎当妮。拉里将葡萄园细分为44个地块，“每个地块都不一样，它可能需要你用10年的时间去了解，而你在这里总结出来的经验又未必适

用于下个地块”。他的葡萄园也因为杰出的多样性而闻名，十几种黑皮诺，6种莎当妮，他的赤霞珠能卖到每英亩1.9万美元的高价。爽快的拉里毫不避讳过去的失误：“1986年我将黑皮诺按东西方向种植，结果发现是个大错误。而南北方向种植的葡萄，我发现应该让它们接受更多的日照。旧的种植方式有不少失误，更密集的种植实际上有利于葡萄成熟。”

旧金山的圣巴勃罗湾离这里只有8英里。葡萄园面向东南方，这是拉里看好这块地最重要的原因。“这意味着白天低温的时候，早上的阳光能给葡萄最好的光照，这时果实的酯类物质最不容易挥发。中午和下午气温已经足够高，我的果园不需要阳光再给果实加热了。”拉里还挤着眼睛低声说，“我这里的土壤深度只有纳帕其他地方的一半不到，葡萄树的根系不会钻地太深，所以果实更好地集中了养分，香气和味道都很浓重。如果说秘密，东南方清晨的阳光和特殊的土壤，就是我的秘密吧。”

一排排葡萄树的间隙种上了野花，沿着溪流种的树木给猫头鹰等鸟类提供了栖息地，这样可以让它们来控制田间的啮齿类动物，而拉里种植的野花，又可以吸引昆虫来控制葡萄树的病虫害。葡萄树的根部都被固定在整齐低矮的木架子上，低矮，紧密，而树枝则向左右两边分开，被绑在水平的电线上，让果实能更充分地接触到阳光和空气。现在的果农追求的不是多产，而是尽量降低树的活力，保持温和的产量，这样葡萄的味道才会更浓烈。

拉里说：“从来没有人告诉过我葡萄种植的密度或者是种植方向，这些都是我自己摸索到的。”提到欧洲葡萄酒产区精细的传统和繁复的规定，拉里自豪地说：“我毫无约束，自由得像只鸟。”

或许正是这种无所顾忌，使得纳帕这样的新世界葡萄酒常带给人惊喜。在法国波尔多被禁止的人工灌溉，在纳帕早就全面普及，有仪器来精确控制水灌溉的数量和时间。坐落在圣劳伦小镇的葡萄栽培技术研究中心，用先进的卫星图像来研究葡萄园的地表情况，葡萄园主们对科技手段的应用心安理得。

67 | 推荐酒



修道院红 颜值红葡萄酒 La Chapelle de La Mission Haut-Brion

地产：法国
酒庄：奥比昂酒庄
年份：2004年
价格：1200元

推荐人：耀阳

藏红花行政总厨

推荐词：奥比昂庄园，1855年波尔多列级名庄四大一级名庄之一。La Chapelle de La Mission Haut-Brion是享有声望的修道院奥比昂庄园的葡萄酒，是行家们非常欣赏的极品葡萄酒之一。浓厚的深红宝石色，非常奇特的酒香，口感清新，单宁柔滑，富有复杂的水果芳香。奥比昂庄最初由Pontac家族拥有，庄园城堡是拥有者让·德蓬塔克为妻子让娜所建造的。又名红颜容，“红颜容”是一款最适合与红颜知己共享的淡雅型美女酒，她年轻时清纯可爱，淡雅芳香，平易近人；成熟后热情大方，烟草、焦糖、黑莓、咖啡和少数松露香气交织，媚态尽显。著名品酒家罗伯特·帕克也说，20多年的美酒生活中他唯一越喝越爱的就是“红颜容”，并认为这是他智慧增长的证明。

68 | 推荐酒



塞丹德梅干红 Chateau Certan de May Pomerol

产地：法国
酒庄：塞丹德梅酒庄
年份：1989年
价格：1200元

推荐人：Jim Boyce

推荐词：塞丹德梅堡（Chateau Certan de May），全称是Chateau Certan de May de Certan，来自波尔多右岸的玻美侯产区。同玻美侯产区其他酒庄一样，塞丹德梅堡也没有分级，但这并不影响其成为好酒。酒庄的名称来自最早建造城堡的家族，他们从中世纪起就居住在法国，并于16世纪末在玻美侯地区扎根。此酒由70%梅洛、25%品丽珠、5%赤霞珠构成，中度酒体，酒气中拥有洋梨、浆果、橄榄的香味，具有结实的单宁及充满果味的余香。建议在陈酿数年后饮用。

原本以为纳帕的田园风光是城市化未曾到达的结果，但是拉里颇为骄傲地告诉我，他们曾在1968年有过一次著名的抵制城市化运动。上世纪60年代，加州迎来了大规模基建扩张期，一条四车道公路试图通过纳帕，却催生了当地著名的保住农田的条例。虽然现在有部分人开始质疑，在经济利益驱动下的葡萄园的扩张，算不算是对环境的一种新的污染。

纳帕曾是白葡萄酒的天下，上世纪70年代时每年超过5000吨，当时莎当妮酒是酒中皇后，比红酒赤霞珠多产1.5万吨。今天的纳帕已经是红酒的天下，4种波尔多红酒占据了近80%的产量。这期间，每吨赤霞珠的成本增加了3倍都不止。从1994年起，波尔多红葡萄品种开始在纳帕大面积流行开来，这并不是纳帕的单一现象，整个加州的波尔多红葡萄品种都比过去增加了167%。

从研究者拉里·沃克的角度来看，发生在20世纪80年代中期和90年代早期的两件事情，使得那些原本自命不凡的酿酒师走出酒庄，开始关心起葡萄园。一是当纳帕酒走向世界时，纳帕的酿酒师也开始品尝欧洲好酒，他们开始了解到葡萄本身质量是酿酒的一大关键。

第二件事情是根瘤蚜的再次来袭，葡萄园主被迫更替那些在六七十年代种的葡萄树，那是加州大量引入机械化生产来提高产量的后果——每排葡萄树之间大约有2.4米的距离，为了使大型机器能够直接进入来采摘。重新种植给了纳帕一次重新审视自己的机会。“于是纳帕发现了‘terroir’，我们可以把这个词理解为土壤特征或产区的地块，它开始强调不同地块之间细微的差别，人们开始根据土壤和小气候的特征来种植不同的品种，它使得纳帕酒的质量往前走了一大步。”

酒庄的争奇斗艳

罗伯特·蒙达维酒庄(Robert Mondavi)在29号公路边的奥克维尔(Oakville)，土黄色抽象的古堡风格。罗伯特·蒙达维是将加州写入世界葡萄酒



罗伯特·蒙达维酒庄创始人罗伯特·蒙达维

历史的第一人，他的人生故事并非一帆风顺：来自意大利移民家庭，毕业于斯坦福大学，于1959年和弟弟彼得接手了父亲传下来的查理·克鲁格(Charles Krug)酒园。由于和弟弟以及家族其他成员在经营理念上的冲突，他被家族踢出后创建了自己的酒庄。他主推瓶装葡萄酒，采用橡木塞，在酒标上标明年份，使自家酒厂树立起精品酒的招牌。

现在初到纳帕的游客，通常会把罗伯特·蒙达维酒庄当作葡萄酒的启蒙之旅，罗伯特的理想是把葡萄酒以及美食的艺术，向公众普及。酒庄内部一个多小时的参观加上品尝4种美酒，向游人收费25美元。

酒庄的研究员钱宁·路德告诉我，酒庄在两个不同的附属种植区有葡萄园，奥克维尔更适合赤霞珠和白苏维翁酒。这里含有黏性的肥土、晨雾以及生长季节全天充足的太阳，种植出的赤霞珠含有黑醋栗、野浆果、甘草、香料的多层次味道。在鹿跃区的葡萄园因为靠近圣巴勃罗湾，早晚凉爽，沙砾保水性能不好，葡萄果实小但是香味浓，适合种植梅洛、

赤霞珠等。

如今，蒙达维已被世界最大的星座葡萄酒集团(Constellation)收购。罗伯特的儿子蒂姆曾担任总酿酒师，现在的女性酿酒师姬丽维尔来自法国波尔多，她希望移植欧洲的传统技艺，这里所有的酒都至少在橡木桶中待上18个月。

在1976年巴黎的盲评比赛中，纳帕酒曾一举打败法国名酒，从此名扬天下。



葡萄酒twitter

74

当城堡里的葡萄酒正处在发酵的黄金时期时，村里任何生病的孩子在得到医生批准后，都可以到葡萄酒榨汁机那里浸泡一下。如果这个孩子被认为病情较为严重，他可以浸泡两次。

——Lillie de Hergemann

Lindenchrone, In the courts of Memory

酒精是我们的祖先最早使用的药物之一。15世纪一位著名的德国内科医生尝试用白兰地治愈多种身体疾病，其中包括头部溃疡、面无血色、脱发、耳聋、倦怠、牙痛、口腔溃疡、口臭、乳房肿胀等。



纳帕的鹿跃酒庄 1973 年的莎当妮酒打败了波尔多顶级酒庄罗斯柴尔德和奥比昂 1970 年的酒。加州葡萄酒的历史专家查理·沙利文和拉里·沃克都重访过这段历史，在向我回忆这段佳话时，两人都承认，其实波尔多当时的整体质量更高，由酒商斯蒂文·斯普瑞尔发起的比赛虽然评委全是法国人，但是一些规则实际上不利于法国酒。加州甜美多汁的葡萄很快就能表现出纯正的口味，而那时波尔多和勃艮第酒都需要慢慢陈酿，才能表现出最好的味道。

不过普通大众并不会深究这些细节，更何况 1978 年 1 月这样的比赛又被复制了一次，结局一样。一役成名后，纳帕谷连同整个加州，颠覆了新世界葡萄酒的形象，跻身世界名酒的“武林池”中。

鹿跃酒窖创始人曾是芝加哥大学的一位希腊史教授，后来到纳帕，先选择在蒙达维酒庄工作，后来自己尝试种葡萄酿酒。我品尝了鹿跃酒窖 Fay 和 SLV 这两个以红酒出名的酒园产的 2004 年份赤霞珠，品酒师提醒说，这两块地最大的区别在土质上，Fay 酒园的泥土中混

有细碎粉末状的沙砾，而 SLV 中的岩块较大。Fay 的赤霞珠有明显黑樱桃和芦笋的香气，SLV 的赤霞珠里混合了 1% 的梅洛，入口非常柔和。

我参观的海茨酒庄，因生产名为玛撒 (Martha's) 的 5 年赤霞珠闻名，在纳帕谷非常少见，他们坚持用大的橡木桶发酵，发酵时间也远长于其他酒庄。专家大卫·罗达尔告诉我：“我来自西班牙，那里可能要用 5 到 8 年才能把酒酿好。纳帕的酒却基本是收获季节的第二个年头就发售，它们不以陈酒和勾兑闻名，也不是为了让你收藏来增值。纳帕酒是让你马上消费的。”而美国人葡萄酒酒标的方式，避免了欧洲的复杂化，“他们直接以葡萄树的品种来命名，简单好记。很多美国消费者不喝欧洲的酒，因为没有复杂的产区知识，看不懂欧洲的酒标”。

纳帕还有一些被称为“Cult”的酒庄，是一些小生产者向大酒庄租房子和设备，自己请来好的酿酒师或是顾问，生产比较个人化的独特的葡萄酒，受到小众狂热追捧。意大利风味的 V. Sattui 被称为最传奇的加州小酒庄，不可思议地得到过 106 块金牌，它的酒只有在酒庄才能买到，别处不售。纳帕卖价最高的酒庄叫做“嚎叫的鹰” (Screaming Eagle)，不接受任何参观访问，产量小，痴心的顾客可能需要等上好几年，才能得到一瓶酒。

纳帕的酒庄现在仍然是家族企业，特里·霍尔估计，在数量上高达 90%。“从产业规模来说，外资公司大约在纳帕拥有 6000 英亩葡萄园，美资公司有 3000 英亩，各种大小不一的独立酒庄大约拥有 58% 的葡萄园。如今纳帕 60% 的酒庄年产量低于 5000 箱，还有 10% 的酒庄年产量在 5000 ~ 1 万箱，规模偏小。”

弗莱克家族酒庄的酿酒师托德·格拉夫告诉我：“在纳帕谷里，每个酒庄都在强调自己的风格，土地和酿酒师决定了每瓶酒的特殊性。由于得天独厚的地理条件，我们吸引了世界各地的一流酿酒师，我可以说，你在纳帕找不到不好的酒，只可能找到你不喜欢的酒。从一个更大的概念说，我们都代表纳帕，各个酒庄之间的细微差别又变得不重要了。” ■

69 | 推荐酒

博卡斯特尔庄园教皇新堡干红

Chateau de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape



产地：法国，教皇新堡
Chateauneuf-du-Pape, France
酒庄：博卡斯特尔庄园
Chateau de Beaucastel
年份：2000 年
价格：1200 元

推荐人：晋阳

法国食品协会、中国葡萄酒杂志、法国家乐福等机构的特约葡萄酒讲师，法国专业侍酒师学院中国校区特聘讲师

特点：教皇新堡是法国排名第一的葡萄酒原产地，它得名于曾在法国阿维尼翁 (Avignon) 居住过的 9 位教皇，他们给了教皇新堡村庄出产的美酒显赫的地位和称号，而博卡斯特尔庄园是教皇新城堡的数一数二的庄园，它的葡萄酒比这一名号的其他葡萄酒更敏妙，更精致，更耐久。这款酒由 30% 的歌海娜、30% 的慕合怀特、20% 的西拉、10% 的神索与 10% 的其他 9 个葡萄品种混合酿制而成。成熟，辛香，深邃，平衡，高雅，柔美。

70 | 推荐酒

巴斯克十世干红

Los Vascos Le Dix Los Vascos



产地：智利，空加瓜谷
酒庄：巴斯克酒庄
年份：2006 年
价格：1290 元

推荐人：石军

中国大饭店阿丽雅餐厅高级侍酒师

推荐词：巴斯克酒庄 (Los Vascos) 是罗斯柴尔德拉菲 (Lafite) 集团在智利收购及管理的酒庄，位于圣地亚哥西南 200 公里的空加瓜谷产区 (Colchagua) 一个面积为 3600 公顷的大酒庄的中心地带，葡萄栽种面积为 580 公顷，是智利最大的葡萄园之一。Le Dix De Los 是为了纪念拉菲集团在智利的土地上开垦耕作的 10 个年头。1996 年为这款酒的头一个年份，它所用葡萄来自栽种于一片叫做 Los Frailes 的土地上的超过 50 岁的赤霞珠葡萄树，在全新橡木桶中陈年。这款酒的产量非常小，酒的集中度与细腻口感随年份不同而有所变化，但 1998 年无出产。配菜推荐：牛羊肉类。



南非第一位黑人女酿酒师 Ntsiki Biyela

南非葡萄酒

非洲？葡萄酒？你可能没有喝过吧？这里有产量位居世界第七位的葡萄酒生产大国，更有超级便宜又好喝的葡萄酒，波尔多二级庄的质量，低至 300 元左右的冰点价格。你可能是非洲音乐的狂热分子，也可能因为以下种种理由爱上了这样一个国家，因为有大象和钻石，因为有 12 种官方语言而被称为彩虹之国，因为有政治犯被囚禁而获得不朽名声的罗本岛，因为有四星级的茅草宾馆，因为有价格便宜到令人难以相信的五花牛肉和卡鲁羊，因为有非洲最美丽的日出，因为有好望角，因为 2010 年世界杯……没错，就是南非。

◎赵凡

开普敦与开普酒乡

南非地处非洲大陆的最南端，主要的葡萄种植区则集中在南非港口城市开普敦周围 140 公里左右的范围内。开普敦给人的感觉与通常印象中的非洲相去甚远，这里位于西开普，享受两个大洋——大西洋和印度洋交汇带来的海风，气候更加偏向于地中海式，阳光充足，天气温煦，不仅特别适合葡萄的生长，也是度假旅游的好地方。与其说开普敦是一个现代化的非洲城市，还不如说更像是一个地中海沿岸的小城。

搭乘游艇从开普敦港口出发，沿着海岸线领略美丽的风景和宜人的气候，吸引着全世界观光客，而这里的美酒，则为旅游添上了嗅觉和味觉的享受。在

开普敦周围星罗棋布的是大大小小的葡萄酒产区。南非葡萄酒有一套按照原产地管理的法律体制，被称作 WO (Wine of Origin)。这个体制将南非的葡萄酒产区分为大区 (Region)、地区 (District)、次区 (Wards) 三个等级。其中大区一共有五个，分别为：奥利芬河 (Olifants River)，海岸区 (The Coastal)，布立德河谷 (The Breede River Valley)，波贝齐 (The Boberg)，克兰·卡鲁 (Klein Karoo)。

海岸区是集中生产高档葡萄酒的地方，这里有着诸如帕尔 (Paarl) 和斯泰伦博什 (Stellenbosch) 这样著名的地区。帕尔气候炎热，地势平坦，不仅适合种植晚熟品种，也适合机械作业生产。斯泰伦博什气候温和宜人，非常接近波尔多，在这里集中生产高质量的赤霞珠或者波尔多调配的葡萄酒，和果香怡人

的皮诺塔吉。Cape Point 地区是海岸区内的新兴产区，其凉爽的小气候适合长相思的种植。另外位于 Overberg 的更加寒冷一些的产区，如沃克湾 (Walker Bay) 和埃莉姆 (Elim)，在莎当妮、白苏维翁和黑皮诺等品种上都获得了国际认可。

比起传统欧洲的酒乡，如波尔多和香槟，西开普省的自然风光更具有吸引力。在波尔多，你能够看到的只有此起彼伏的葡萄园，而在这里，除了葡萄还有大片的果园，种植苹果、橙子、草莓等等，各式牧场，饲养着鸡、牛乃至鸵鸟，物产丰富，到任何地方去都有着非常新鲜的食材供应，而不仅仅是葡萄。

南非葡萄酒的独门秘籍

如果说清楚南非葡萄酒为什么那

么好，需要花上一点点时间，我们可以从最简单的一部分去理解，虽然南非与其他欧洲以外的葡萄酒生产国同属于新世界国家，但是南非在所有新世界国家中种植葡萄和酿酒的时间却最为久远。

南非的葡萄酒历史可以追溯到17世纪早期。最早的荷兰移民到达南非的时候，就带来了欧洲的酿酒技术。之后，随着英国对海上交通线的控制，英国舰队占领了开普敦，增加了对南非葡萄酒贸易的需求。英国人开始把开普地区的葡萄酒运回英国本土，此时也开始了南非最早酿造“高档佐餐葡萄酒”的时代。值得记住的一个名字就是 Constantia，这是南非酿造高档佐餐葡萄酒的启蒙先锋，后来，这个酒庄分为三个不同的酒庄，其中，今天依然非常值得瞩目的是 Klein Constantia 和 Groot Constantia。

时至今日，已经有超过350年历史的 Groot Constantia 酒庄依然是来开普敦的旅行者必须参观的所在。虽然多数南非酒庄是私营企业，但是 Groot Constantia 则是国营单位，这里有一座

小小的葡萄酒博物馆，展示300多年前荷兰统治者在这里酿酒的情形，周围连片的葡萄园环抱着一个参天大树、青草漫地的花园，游客们就在这里尽情品尝酒庄自己的产品。当然刚刚获得世界最佳西拉（一个酿酒品种）的2005年份首相精选（Governor's Reserve Shiraz 2005）是绝对不能错过的。

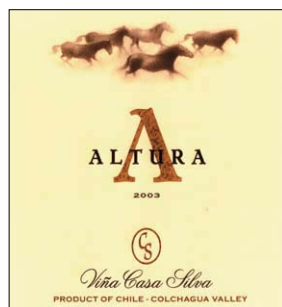
正因为有悠久的历史，南非的葡萄酒更有欧洲酒的复杂与多样，而不是像智利酒那样好则好矣，味道却大同小异。因此南非的葡萄酒更适合那些深谙葡萄酒品鉴之道的成熟消费者。随着气候不同，产区不同，这里出产很多单一品种的葡萄酒，也生产如同法国波尔多和隆和地区那样多品种调配的酒。

南非有一种属于自己的葡萄品种，名为“皮诺塔吉”（Pinotage）。如同其他新世界的葡萄酒生产国家都拥有一个独具特色的品种作为标志，如美国加州的 Zinfandel，澳大利亚的 Shiraz，新西兰的 Sauvignon Blanc，阿根廷的 Malbec。对于南非来说，这个标志属于 Pinotage。Pinotage 酿成的葡萄酒颜色深浓靓丽，香气口感介于 Pinot Noir 和 Syrah 之间，果味丰沛甜美。随着南非的开放，Pinotage 受到了全世界的瞩目。就像澳大利亚的 Shiraz 一样，如果说 Pinotage 有什么卖点的话，那就是它很“南非”。

研究出这个品种的是南非人阿布拉罕·伊扎克·裴罗德（Abraham Izak Perold），他先后在德国和法国留学，于1906年回到南非，26岁即任开普敦大学临时化学教授。之后不久，南非政府委派他出国考察学习葡萄栽培技术。再次回国后，他成为斯坦伦堡首位葡萄栽培教授。1925年，裴罗德教授通过以 Pinot Noir 为父本，Cinsaut 为母本，杂交出了第一株 Pinotage。由于 Cinsaut 在南非当地也被称为“Hermitage”，因而杂交出的品种得名 Pinotage。1959年，Pinotage 葡萄酒的第一个年份出自“Lanzerac”酒庄。如今，南非不仅出产单品种 Pinot，也用它生产品种混合葡萄酒，并称之为“Cape Blend”，一听就是一个极具南非色彩的名字。

除了 Pinotage 之外，世界上很多著名品种如品丽珠、西拉、赤霞珠、长相思、

71 | 推荐酒



阿图拉

Altura Carmenere-Cab-Petit Verdot

产地：智利，空加瓜谷
Colchagua Valley, Chile
酒庄：白银庄
Casa Silva
年份：2003 年
价格：1480 元

推荐人：李飞

资深葡萄酒讲师

推荐词：阿图拉是白银庄家族酿造的顶级的葡萄酒，产量极少，每年仅生产6575瓶，葡萄全部来自空加瓜谷东北角、安第斯山脉斜坡上的一小块精致迷你葡萄园。阿图拉由40%的卡曼娜、30%的赤霞珠和30%的小维度酿造而成，带着复杂多变的香气，如花朵般慢慢打开，口感密集集中，如织锦般华丽，在多次国际比赛中的名次都与法国五大名庄的出品不相上下。

72 | 推荐酒

首席法兰西香槟丰年
Bollinger La Grand
Année Champagne



产地：法国香槟区
Champagne, France
酒庄：首席法兰西香槟酒庄
年份：1999 年
价格：1604 元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：1999 年份的此酒是一款典型的首席法兰西香槟，带有丰富的杏仁糖香，此外还可感受到太妃糖和面包酵母的气味。其口感非常迷人且极有结构与力道，充满着熟成感和坚果香，可以说是首席法兰西香槟的又一伟大年份酒。

葡萄酒 twitter

75 红酒是给男孩的酒，波尔多是给男人的酒，但是，要想成为一位英雄，他得喝白兰地。

——萨缪尔·约翰逊

白兰地，最初来自荷兰文“Brandewijn”，意为可燃烧的酒。狭义上讲，是指葡萄发酵后经蒸馏而得到的高度酒精，再经橡木桶贮存而成的酒。白兰地是一种蒸馏酒，以水果为原料，经过发酵、蒸馏、贮藏后酿造而成。常讲的白兰地，都是指以葡萄为原料的蒸馏酒。以其他水果原料酿成的白兰地，则应加上水果的名称，苹果白兰地、樱桃白兰地等。

76 消费者们理解食物，特别是葡萄酒，是其产地的产品。归根到底，除非葡萄酒的确来自 Napa，葡萄酒的商标就不能标明其来自 Napa。

——琳达·赖夫（Linda Reiff），
Napa Valley 葡萄酒商执行主任

传统上一直沿用地名对葡萄酒命名。人们聊起葡萄酒，总会提到波尔多（Bordeaux）、勃艮第（Burgundy）、香槟（Champagne）。



73 | 推荐酒

**皇家珍藏
Reserva Real**

产地：西班牙，宾纳戴斯
酒庄：桃乐丝
年份：2003 年
价格：1649 元

推荐人：申柏途 (Alberto Fernandez)
桃乐丝酒业 (Torres) 执行合伙人

推荐词：1997 年桃乐丝开始正式酿制这款皇家珍藏 (Reserva Real)。2003 年的皇家珍藏呈浓重的深红褐色，带着经过陈酿的酒特有的棕色，香气强烈、复杂，果味丰富。在丁香和月桂树叶的辛辣气息之上弥漫的一系列烘烤香气以及一抹烟熏气息清晰地表明该酒曾在橡木桶里陈酿，入口有成熟水果酱和洋李干的香味、突出的橡木味以及可可和皮革的味道，后味纤细而坚实。



74 | 推荐酒

**宝玛庄干红葡萄酒 1997
Chateau Palmer 1997**

产地：法国，波尔多，玛歌村
Margaux
酒庄：宝玛庄
Chateau Palmer
年份：1997 年
价格：1666 元

推荐人：戴爱群
美食美酒专栏作家

推荐词：在梅多克，我一向偏爱玛歌村，其中的宝玛庄梅洛葡萄高达 47% 的比重带来梅多克少有的温柔口感，加上郁馥可人的浆果、李子及花草香味也非常诱人。虽然和著名的玛歌堡相邻，价格却便宜一大截。

雷司令，也在这里种植成功，而且被那些天才的酿酒师们酿出最为出色的葡萄酒。

黑人与黑酒

即便是南非脱离了种族隔离制度很久，现在依然挥之不去的是种族隔离留下的影子。在南非从开普敦开往斯泰伦勃什 (Stellenbosch) 的高速公路两侧，还保留着种族隔离时代的藩篱，后面依然是没有人管的黑人贫民窟。黑人能够进入一贯由白人统治的酿酒行业，能否代表着黑白人种文化和精神上逐渐开始融合呢？

在南非葡萄酒行业有这么一个词“Black Wine”——黑酒，这说的是由黑人所有者拥有的酒庄，黑人酿造的葡萄酒，虽然这种酒庄还不算多，大约有十几家，但是黑人已经开始证明它们在葡萄酒领域如同他们在体育领域一样富有天赋。

在 Cape Wine 2006 第一天下午的研讨会上，研讨会的议题是南非新一代的酿酒师和他们酿造的葡萄酒。被选中的 6 位年轻酿酒师中，有 3 位白人、3 位黑人，这是我第一次专注地品尝黑人酿酒师酿造的葡萄酒。令人惊讶的是，黑

人对于酿酒也如同对于其他艺术一样，似乎具有与生俱来的敏感，即便我怀疑他们是否经过特别专业的酿酒方面的学习和具有丰富的酿酒经验，但不得不承认，他们对于酿酒这档子事情有着自己独到的理解。其中，一位黑人女孩儿酿的 Riesling Noble Late Harvest (南非对雷司令贵腐甜酒的叫法)，具有经典口味和复杂的香气。让我联想到高级德国莱茵地区 BA 或者 TBA (德国葡萄酒的最高等级 Trockenbeerenauslese)，非常神似。而一位黑人小伙子 Tseliso Rangaka 也作为新派酿酒师的代表，带来他所酿造的 Chenin Blanc。虽然在南非 Chenin Blanc 很难酿出非常出色的白葡萄酒，或者单一的果味，或者受到灰霉菌的感染让酒回味带着苦味，Tseliso 却用自己的智慧，巧妙地利用灰霉菌感染的葡萄，增加了 Chenin Blanc 白葡萄酒的复杂性。

如果我们用传统的眼光把新世界葡萄酒打上“工业化”、“大批量”、“无个性”的标签，那么南非的葡萄酒行业会颠覆这一切。当然这里也有 Distell 和 KWV 这样的大型集团，但是无数精品小酒庄都用它们的产品阐述自己独有的特性，品尝他们的酒，就如同与他们交谈——这就是我对葡萄酒最为痴迷的地方。■



南非罗贝尔森地区的葡萄庄园



浪琴表全球销售副总裁 Charles Villos 和浪琴表中国区副总裁李力为“寻找中国最古老的浪琴表”活动中名列第一和第二的收藏者颁奖



影视明星赵子琪在“寻找中国最古老的浪琴表”主题背板上签字



婉约佳人展示浪琴表中国情缘以及浪琴表的传世珍品与经典之作

传奇如诗，知己如云 “寻找中国最古老的浪琴表”盛大颁奖

2010年虎年新春，世界著名腕表品牌浪琴表 Longines 在上海举行“寻找中国最古老的浪琴表”颁奖盛事，邀请浪琴表爱好者、收藏者、各界名流雅士、表坛专家汇聚一堂，隆重宣布本次活动甄选出的出厂年代最久远的20枚浪琴表，悉数浪琴表在中国逾140年的传奇历程，分享珍藏故事，雅鉴传世珍品。

为向瑰丽的中国文化致敬，呈献浪琴表与中国逾140年的传奇渊源，答谢中国消费者对浪琴表的厚爱，品牌倾情发起“寻找中国最古老的浪琴表”活动，自2009年8月30日至2009年12月20日，诚挚邀约浪琴表的收藏者提交所藏爱表的资料参与这个风雅的评选，活动历时112天，共收到约336枚浪琴表的参选资料。经过浪琴表瑞士总部对所有参与产品进行专业确认及鉴定，最终决出在中国的出厂年代最久远的浪琴表20枚，及特色表款4枚。

颁奖活动现场盛大典雅，来宾穿越竹影翩翩的时光走廊，迎面而来一幅优雅的高山流水画面，以飘逸俊朗的中国书法写着“寻找中国最古老的浪琴表”。展示区则仿佛一个

美丽的中国庭院，充满创意中国元素的影壁，博古架，分别展示着寻找到的最古老的浪琴表珍品，身着古典服装的名模则秀出专程从瑞士浪琴表博物馆运抵中国的各个时代的代表杰作；而巨幅画轴，屏风与长廊展示着浪琴表自1867年至今在中国140多年的历程，一切如诗如画。颁奖盛典以恢宏的墨舞开场，紧接着是一部题为“优雅浪琴的中国传奇”的唯美影像大片，伴随着悠扬的古琴与大提琴演奏，演绎出浪琴表与中国近一个半世纪的深厚情缘，令观者称奇喝彩！

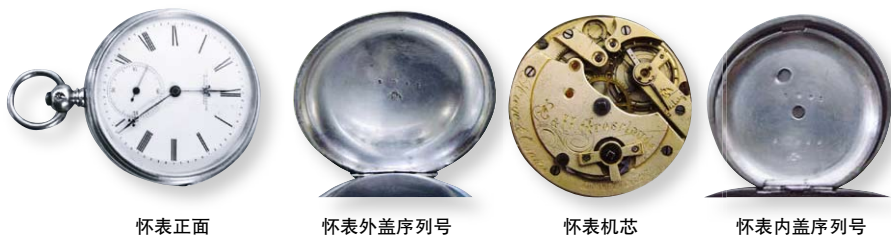
上海藏家周勇先生收藏的浪琴银质怀表，序列号为5535，浪琴表20C机芯，据浪琴表



“寻找中国最古老的浪琴表”颁奖活动现场——竹影翩翩的时光走廊

销售编年记录记载该表款于1869年12月12日出厂，在本次“寻找中国最古老的浪琴表”中名列第一。“寻找中国最古老的浪琴表”前20名和4名特色表款的表主都获得“浪琴表优雅挚友”殊荣，及浪琴表一枚。而拔得珍藏头筹的浪琴表拥有者则浪琴表名匠系列逆跳腕表一枚，并受邀赴瑞士展开为期两周的非凡优雅之旅。■

在本次“寻找中国最古老的浪琴表”活动中名列第一的周勇先生收藏的浪琴表



怀表正面

怀表外盖序列号

怀表机芯

怀表内盖序列号



尼亚加拉湖边小镇葡萄酒品酒游客

那晶莹、澄黄的标致脸蛋

——加拿大冰酒

发现冰酒，得益于200多年前德国北部弗兰哥尼亚地区的一次早霜。晚熟的雷司令（Reisling）葡萄依然还挂在葡萄藤上，为了挽救收成，这些葡萄直接在冰冻状态下压榨。这样便酿造出一种比普通葡萄酒更浓稠、更香甜的美酒。实际上就等于创造出一种全新的葡萄酒。但直到上世纪60年代，德国和奥地利才开始定期酿制冰酒。而一直等到加拿大人进入这一行业，这种全新风格的甜酒才取得稳固的地位。

◎杜比

安大略省Strewn酒厂的酿酒师乔·威尔说：“冰酒的标志特征是丰富的味道与浓郁的芳香。品鉴葡萄酒时，如果是冰酒，那么无须凑近嗅闻，这些芳香就会从杯中直接沁入肺腑。”今天，“冰酒”（Icewine）这一名称已经通过酒商质量联盟成为注册商标，加拿大酒商质量联盟制定了全世界最严格的冰酒标准。这是为了区分真正的冰酒和众多的仿制品，后者通常采用特殊的果汁提取工艺，

即：人为冷冻葡萄。

加拿大和冰酒在葡萄酒市场几乎就是同义词。而安大略省的两个阿巴拉契亚山脉地区——伊利湖北岸、皮利岛以及尼亚拉加的冰酒产量堪称世界之最。加拿大冰酒为何如此独特？

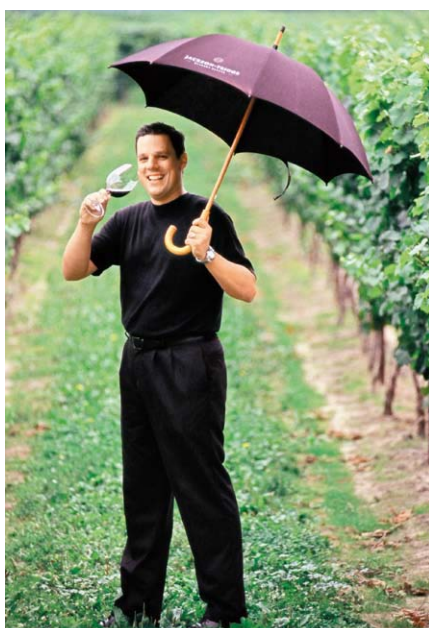
皮利特里酒庄销售与生产副总裁查理·皮利特里强调：“我们测量了葡萄酒和果汁的酸度，并用果汁的甜度加以平衡。我们要在两者之间找到平衡点，这很关键，因为这样才能酿造出清爽、浓郁的冰酒，而不会让人感觉过于甜腻。”

云岭酒庄（Innisikillin）创建人之唐纳德·佐拉尔多说：“冰酒的最大秘诀是——最初大量糖分为舌尖带来的甘甜，以及随后由舌根感受到的浓郁酸味，让你感觉清新爽口。”

葡萄的味道渐渐浓郁时，酸性也逐渐加重，这种酸度赋予葡萄酒入喉时清新的口感，这让你的味觉为之一新。对于大多数葡萄酒产区而言，冬季是农闲，是休养生息的时节。但在安大略，酿造冰酒要让酿酒师们忙上一整年。葡萄藤通常每年4月发芽，有时在7月开始结



尼亚加拉湖边小镇 Frog Pond 酒庄热情的主人



尼亚加拉湖边小镇 Jackson Triggs 酒庄

出果实。到了8月，葡萄逐渐成熟，其糖分开始增加。进入秋天，藤叶掉落后，葡萄藤要立即围上护网，以防雀鸟啄食葡萄，大群雀鸟有时会吞吃那些葡萄。

这些葡萄会在10月份完全成熟，在冬天采摘前，这些葡萄可能要经过好几次冰冻和解冻，令其甜度和酸度都得到增强，从而形成独特的口味。依照VQA（加拿大酒商质量联盟）的标准，温度必须至少低于零下8摄氏度，采摘者才能开始手工采摘葡萄。机械采摘设备并不适合用于寒冷的冬季和冰冻的葡萄。

采摘葡萄，这对于任何葡萄酒庄来说都是神经紧绷的时刻，因为其中有许多不确定因素。尽管冰葡萄从11月15日开始就能采摘，但事实上大自然很少甘心配合。酿酒商必须等待，等到天气刚好合适，然后立即组织人手进行采摘。理想的温度是在零下10摄氏度。等到零下13摄氏度或14摄氏度才开始采摘就有些晚了。温度是关键。如果外面太冷，葡萄会变得像弹珠一样坚硬，破坏压榨效果，致使果汁产量过少。葡萄园的理想采摘时间是12月末以及新年前夜。但采摘有时会延迟到2月末甚至3月份，而每过一天就意味着产量由于葡萄逐渐脱水而又少了一分。完全没有保障。

平均而言，一吨葡萄可以榨出720升用来酿制葡萄餐酒的果汁。而如果是冬季采摘的葡萄，其产量骤降到120升左右，即仅有原来的六分之一。原来那些成分仍然还在，但是经过浓缩后的馥郁芳香和醇厚口感赋予冰酒独特的标志。1月中旬，尼亚加拉的云岭酒庄即将开始冰葡萄采摘。

采摘结束时，绝对不要期望可以到暖和一点的地方。冰葡萄要在户外榨汁，酒厂大门完全洞开。保持低温，以便结冻的水分与果汁保持分离，这一点十分重要。如果在室内榨汁，葡萄可能受热，就可能无法获得那些细微成分。事实上，温度越高，含有这些细微成分的糖分就越少。在冰冻条件下，葡萄含有一种高度浓缩的果汁，黏稠浓郁，类似糖浆。清除残渣后，果汁中加入酵母，开始发酵。发酵需要三个月，而相比之下，普通葡萄餐酒只需发酵数周，甚至数天。

事实上，没人真的可以欺骗大自然。许多人说，为什么不直接把葡萄放到冰箱里呢？其实那样的话，口味并不相同。这就好像你弄出来的是冻坏了的葡萄。味道就是不对。因此，你骗不了大自然；那些自然因素一个都不能少。

过去几年，冰酒的种类一直稳定增

起冰酒



云岭冰酒

第一批加拿大冰酒出现在大约25年前的安大略和不列颠哥伦比亚。最初的那些酿酒商中就包括云岭酒庄，云岭也许是全世界最著名的加拿大冰酒酿造商。

由唐纳德·佐拉尔多和卡尔·凯泽于1975年创建的云岭酒庄，无论在商业方面还是在创新方面，都始终走在安大略葡萄酒行业的最前方。云岭酒庄的首席酿酒师卡尔·凯泽，从上世纪80年代初开始试验种植冰酒葡萄品种。

冰酒杯

冰酒从某种方面来说是种浓缩了日月精华的葡萄酒，因此必须选择大小合适的玻璃杯，以便有足够的空间让冰酒散发出各种芬芳。里德尔家族250年来一直在奥地利制造玻璃器具。



乔治·里德尔说，优质葡萄酒具有复杂而精致的特征，而这必须通过适当的玻璃杯加以强调突出。用错杯子，葡萄酒就会变得平淡无奇，就会失去表达酒品内涵的活力。用正确的酒杯品尝时，你可以最大限度地享受到优质葡萄酒的美妙。冰酒的专用酒杯面世，标志着冰酒行业新时代的开端。

冰酒 375 毫升

冰酒均以375毫升装或者说半瓶装上市，因为你不用喝太多就能享受到冰酒的美妙。冰酒的饮用分为两种流派。一派认为，冰酒应该自成一味，搭配各种珍味。另一派则争辩说，冰酒和某些食物一起享用时，味道更佳，比如搭配餐后的水果甜点。无论是哪一派，冰酒毫无疑问在餐桌上有其独特地位。尽管真正的冰酒同样也在德国和奥地利酿造，但不论是就产量还是质量而言，加拿大目前都是全世界最大的冰酒生产国。冰酒展现出绝大多数加拿大人的特点：简单低调。



普瑞丽家庭起
泡维蒂尔冰酒



75 | 推荐酒

“玛红”特级珍藏干红 Cuvée Marot

产地：法国罗纳坡地
Cote du Rhone Village
酒庄：法国维赞坡地酒庄
Cave de Visan
价格：
1699 元（2000 年），
8999 元（1999 年）

推荐人：沈磊

法国葡萄酒大学葡萄酒与葡萄酒法律硕士

推荐词：每年“玛红”的产量是限定的，大约只有 1.5 万瓶左右，而且是 1500 毫升大瓶节庆装。所有灌瓶后的“玛红”，将封存于维赞最高处、常年恒温恒湿的老教堂内，静静地等待来年 7 月的葡萄酒节到来。此酒酒色艳丽，具有石榴石般美丽色泽。酒香馥郁，有浓厚的桑葚、黑莓、黑加仑的果香，同时些许胡椒、皮革的味道点缀其中。入口绵软，酒精感、单宁和酸度搭配得无懈可击，咽后余香在口中久久不散。



76 | 推荐酒

路易亚都世家波梅德法定产区干红

Louis Jadot,
Pommard AOC

产地：法国，勃艮第
酒庄：路易亚都世家
年份：2000 年
价格：1700 元

推荐人：叶中强

1949 会所营运总监

推荐词：创建于 1859 年的路易亚都世家坐落于伯恩（Beaune），勃艮第的心脏地带。路易亚都世家控制的 105 公顷的葡萄园中，超过一半是一级和头等苑的葡萄园。路易亚都世家对酿酒技术的原则是：平衡传统和技术，着重于“风土气候”的最纯粹表达，小气候的不同带来的独特品质。采取简单而又相当不符合惯例的规则：长时间浸泡，好年份的酒少用新的橡木，不用过滤或澄清剂。这款酒由 100% 黑皮诺酿制而成，酒体极为圆润饱满，柔和深沉的果味颇具个性，一丝覆盆子的清香隐约可见。推荐配菜：清淡菜肴如辛辣主菜及带有清淡酱汁的白肉和红肉，酒香酱汁类菜肴如鸡蛋和鸡肉，以及味道不太浓郁的白奶酪。



云岭酒庄外景

长。看到这么多新的葡萄品种可以用来制造冰酒，实在让人激动不已。其中最受欢迎的是维代尔（Vidal）葡萄。许多葡萄园主都很喜欢维达尔葡萄，因为它的果皮非常厚实。这种葡萄，在我们等待具有魔法效果的低温以便出门进行采摘之前，能够经受多次冰冻与解冻，而依然挂在葡萄藤上。维达尔酿成的冰酒非常芳香，酒龄较轻时口感美妙至极。

另一个常见品种是雷司令。它可以酿成更加精致、更加细腻的冰酒，完美平衡酸味与果味。这种葡萄酒，尽管酒龄年轻时味道同样不错，但是窖藏陈酿之后味道更佳。我们还可以看到格乌兹特勒民那葡萄制成的冰酒。这是一种香葡萄，添加少许香料后，可以制成芳香独特的冰酒，具有一种美妙异常的清新余味。酿酒商还在寻找红葡萄品种，品丽珠就是其中最受欢迎的一种。有些酿酒商则采用赤霞珠和梅洛葡萄。能看到这些新的葡萄品种用于酿制美妙的冰酒，确实令人激动不已。

Vincor 国际葡萄酒公司执行董事布鲁斯·沃克说：“毋庸置疑，冰酒对于加拿大而言是我们的国际顶尖产品。就像法国有干邑一样，加拿大有冰酒。这是加拿大行业中最令人激动的领域，因为我想作为一名加拿大人，最重要的一点就是我们制造出真正的需求。一直以来加拿大葡萄酒行业饱受困扰，因为在其他国家看来，在加拿大种植葡萄、酿造葡萄酒简直就是难以想象的事情。但他们现在知道冰酒。冰酒是名副其实的加拿大特产，因此更加容易进入全球市场，

树立加拿大的葡萄酒制造商形象。”

Henry of Pelham 酒庄总裁保罗·斯派克说：“我刚去过德国，德国人尤其了解冰酒，他们深知酿造冰酒是多么的困难。他们对这种冰酒感到神奇，惊异于我们的雷司令葡萄、杰出的品质以及突出的陈酿能力。” ■



葡萄酒 twitter

77

只消我能灌他一杯，加上他今晚已经喝的那一杯，他就会叫嚣暴躁得像青年女人养的一条狗。

——威廉·莎士比亚《奥赛罗》

科学家认为，长期酗酒会刺激人脑某种特殊蛋白质的生成，而这种特殊蛋白质能改变脑部一些主要负责接收信息的神经“反应失常”。当人体突然停止酗酒时，以前酗酒对神经产生的过度刺激依然能引发一系列诸如癫痫、幻觉和发抖等后遗症。

78

不爱葡萄酒、女人和歌曲的人，他这一生都会是个白痴。

——约翰·沃斯，德国诗人、翻译家

巴黎大学在 13 世纪兴起了一股类似于现代的旅游热潮。学生们可以获得安全通行证，并且可以免除关税，为了鼓励他们去其他学府参观、交流。结果是，这些旅游学者花在旅馆里的时间，要多于待在学院里的时间，他们形成了一个独特的社会团体，博学而没有责任感，与教堂关系松散，但都垂青于葡萄酒、女人和吟唱下流拉丁歌曲——从这个意义上来说，他们果然都不是白痴。

De'Longhi

意大利 · 德龙

PRIMADONNA

私人咖啡厅



德龙 De'Longhi PRIMADONNA
德国汉诺威工业设计IF红点荣誉大奖作品

客户服务热线：800-988-1668

www.delonghi-china.com

“花果之乡”到“干红城”的蜕变

从第一瓶赤霞珠干红葡萄酒，到占有全国葡萄酒市场的 1/4，昌黎走过了 30 年。

记者◎董璐

曹操“东临碣石，以观沧海”的地方便是河北昌黎。“昌黎”是一个散发着浓郁芬芳的名字，早在明朝万历年间这里就以“鱼米之乡”和“花果之乡”闻名，1979 年被酿酒专家考察认定为酿酒葡萄黄金产地后，它又开始了向“干红城”的蜕变。“昌黎目前有名在册的酒庄就有 45 家，这个数字还在增长。”中粮华夏长城葡萄酒公司副总工程师严斌说。她就长在这个小城，父亲严升杰现在是中粮酒业的总酿酒师、华夏长城葡萄酒公司总经理兼总工程师。“我来到华夏已经 12 年，实际参加工作已经 20 多年，从一开始上班就在酒厂做葡萄酒。”严斌说。严斌第一次参与酿制葡萄酒是在昌黎葡萄酒厂，它的前身为昌黎果酒厂，父亲严升杰也在那里任职。

“在昌黎果酒厂我们做过山楂酒、酸枣酒、大枣酒、苹果酒、梨酒和葡萄酒等。因为自古以来昌黎就是花果之乡，我们当地产各种各样的水果，在两山乡出产京白梨、山楂、李子和杏等，现在的十里堡乡那边形成了一个葡萄沟，农家庄稼院里都有百年以上树龄的葡萄树，农家都会做酒。”严斌回忆道。1979 年因我国葡萄酒发展滞后，处于半汁葡萄酒和甜型葡萄酒消费阶段，轻工业部、农业部和商业部启动了干型葡萄酒的研制项目。那时候全国的果酒厂并不多，最有名的是通化葡萄酒厂，在 20 世纪 50 年代它用山葡萄酿制的葡萄酒就已经成为国宴用酒。“当时还考

虑过新疆，因为新疆的葡萄长得最好，但最后还是把这个课题落在了昌黎。”严斌说。于是，昌黎果酒厂改名为昌黎葡萄酒厂。

2008 年一项名为“地理标志保护产品——昌黎葡萄酒”的国家标准被通过，占国内葡萄酒市场近 1/4 的昌黎葡萄酒获得了国内特定区域独享的认定。在其产区报告里是这样写的：“昌黎境内的土壤呈多样性。北部山区的低山、丘陵地带为褐土，粗沙含量大，夹有石砾，疏松，没有明显层次，含钾多，山前平原

及铁路沿线为褐土，土层深厚，轻壤质，通透性好；中南部沙地为潮土，土质瘠薄；东部滨海区轻壤质，中性或轻度盐碱。昌黎属于我国东部季风区、暖温带、半湿润大陆性气候。日照充足、四季分明，秋季延续时间长，无霜期长，水热系数小。年总日照时数 2809.3 小时，为可照时数的 63%。年平均气温 11℃，无霜期 186 天，近年气温为升高趋势，近 15 年每年约平均上升 0.3℃ 以上。年平均降水 638.33 毫米，近年降水为下降趋势，近 15 年每年约平均下降 4 毫米以上。4～9 月份，

平均温度 (TMj) 21℃；降水量 (P) 567 毫米；蒸发量 (ETP) 1183.6 毫米；水分平衡 (P-ETP) -616.6 毫米；≥ 10℃ 有效积温 1909.8℃。7～9 月份（酿酒葡萄采收前 3 个月）水热系数平均值 1.5。”

2009 年，并不是昌黎的好年份。“葡萄在 3 月、4 月开花的时候不能下雨，6 月、7 月可以下点雨，8 月、9 月的时候不能下雨，在 10 月收成的时候就更不能下雨了。但是 2009 年 9 月昌黎下了大雨，5、6 月该暖和的时候，却比以往要冷。不仅是昌黎，在法国和美国的葡萄酒产区也是这样。”严斌说，2009 年昌黎产区不如中粮在河北怀来县沙城产区的葡萄好，那里全年都没有下雨。

大气污染少、透明度高、紫外线辐射强、降雨少，这些都是酿酒葡萄生长的优良环境。“最早我们用过玫瑰香葡萄，在上世纪 80 年代，咱们国家的葡萄酒就一两块钱



昌黎华夏葡萄酒庄的酒窖

（董璐摄）

一瓶，这个酒倒在杯子里就像是一杯茶，一点点葡萄汁兑上水，酸度不够兑些酸，甜度不够加些糖，颜色不好加点人工色素，就这样勾兑而成，喝多了对身体没好处。最后我们选择的是适合昌黎生长的赤霞珠葡萄。”严斌说。在原轻工业部食品发酵研究所高级工程师郭其昌的指导下，由原昌黎葡萄酒厂技术厂长严升杰带领科研领导小组26人进行研制的葡萄酒新技术工业性实验，于1983年生产出第一瓶“北戴河”牌赤霞珠干红葡萄酒。

1986年严升杰带着自己酿制的干红葡萄酒出国考察，发现酒的颜色是和法国人酿制的没差别，但味道远远不够。一样的葡萄品种，一样的酿造工艺，口味为何悬殊？在考察法国葡萄园时他发现我国的赤霞珠葡萄品种在世界上早已被淘汰，而欧洲国家使用的都是脱毒苗木。于是他从法国以1美元一株的价格，进口赤霞珠和品丽珠等葡萄脱毒苗木5万株。为选择光照好、排水快的地势，严升杰踏遍碣石山一带所有山坡，为说服老百姓试种，他费尽心机，一位村干部被他的诚意打动，才带领几户果农试种了26亩。这是昌黎最早的酿酒葡萄基地。

严升杰在华夏长城葡萄酒厂成立后，即率先采取企业补贴并负责技术指导的方式，在十里堡乡耿庄村兴建了200亩酿酒葡萄基地。“至今华夏长城也还是采用和农民合作的方式。我们和这些农民有收购协议，并给予他们技术支持。”严斌说。华夏长城昌黎葡萄基地负责人赵大伟补充道：“葡萄园最大的投入是土地租赁费用，一般租农民土地的费用是每亩600元，一租就是20年。我们一半是农民以地入股，机械设备都由农民自己购买，而我们给他们提供葡萄苗以及技术支持。现在我们考察下来，觉得是农民合作社的形式最好，譬如10个农户组成合作社，农民自我管理，我们的沟通成本也会降低。”葡萄得3年后才结果，而优质葡萄更得等10年以后。

现在昌黎有70%的行政村，8000农户栽种酿酒葡萄，现有酿酒葡萄基地5万亩，其中赤霞珠面积3.6万亩，并有少量的品丽珠、梅洛、龙眼和莎当妮，农民每年从中获利约5000万元。“这也

是带动了农民产业化的项目。建酒厂后先富裕了农民，之后也给市场上提供了健康食品。此外，酒厂产量大的时候必然要消耗很多的瓶子，昌黎县因为华夏长城引进了一个玻璃瓶厂，玻璃瓶厂的扩建速度比华夏还快，因为酒厂越来越多，消耗量也在增加。相应的瓶塞厂、纸箱厂、运输厂等整个产业链也开始完善。我们曾是昌黎县的利税大户，曾经占过昌黎县全年利税的80%，后来瓶厂、塞厂来了后他们占了一部分，再加上这两年钢铁做得不错，相比之下我们的税收比例就下来了，这也是带动了一方经济的发展。”严斌说。

华夏长城葡萄酒公司是在1988年成立的。昌黎葡萄酒厂在酿出了自己的干红葡萄酒之后，就开始寻找合作伙伴。1988年中粮和法国鹏利公司与昌黎葡萄酒厂达成协议，酒厂以葡萄园和技术人员拥有30%的股份，鹏利公司以酿酒设备拥有30%的股份，中粮则主要负责销售。而原先的昌黎葡萄酒厂则改名为昌黎酿酒总厂，即现在的地王集团。“当时酒厂出的技术人员主要是我父亲。”严斌说，她应父亲要求于1985年去了大连轻工学院酿酒专业学习，1987年毕业正好赶上了昌黎葡萄酒厂改组，于是顺势进入华夏长城葡萄酒公司，这一待就是12年。

据中国酿酒协会统计，自上世纪80年代末至今，国内干红葡萄酒出口80%都来自昌黎的华夏葡萄酒公司。但干红葡萄酒真正的盛行却是从上世纪90年代后期才开始。严斌至今仍记得，1989年开始虽然华夏长城葡萄酒已经出口到法国、美国、日本和荷兰等20个国家和地区，但国内的消费市场仍在冬眠，大部分酒囤积，那一年公司亏损37万元，到了年底发不出工资，走投无路的严升杰忍痛卖掉了70吨原酒。“又酸又涩又苦，很多消费者对干红的第一印象就是这样，没有先例，赤霞珠葡萄酒每瓶9元的价格很多人也消费不起。我们在广州和深圳下足了功夫，他们是改革开放的窗口，外国人很多，我们的策略就是让外国人带着中国人喝红酒，并重点走星级酒店渠道。那时候我们的销售人员都是自己

扛着酒去酒店推销，非常辛苦。直到1995年华夏长城才真正站住了脚，深圳市场先起来了，而后广州市场也起来了，我们把平台设计到了每年1000吨。”严斌说。

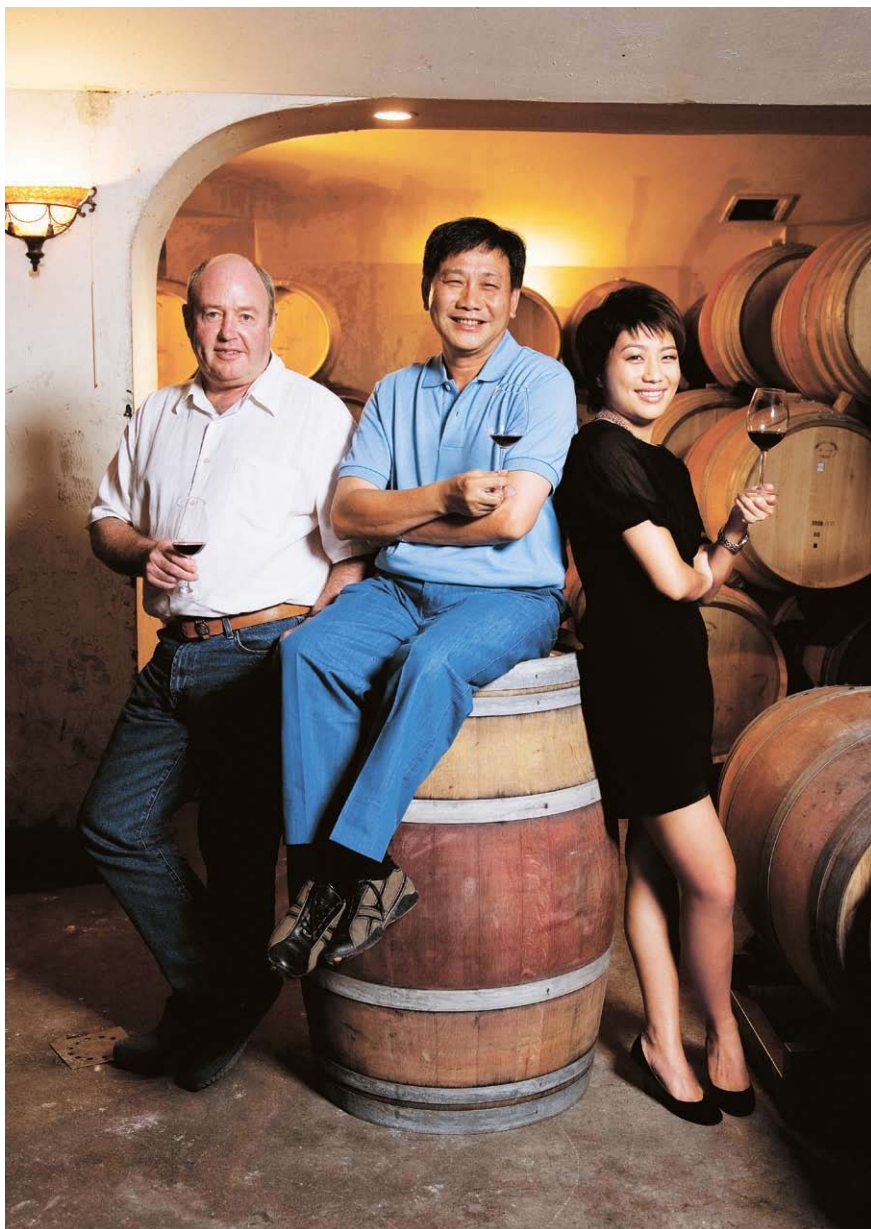
从1996年下半年开始，“干红酒热”开始席卷全国，1986年昌黎葡萄酒厂培养了不少其他地区酒厂的学员，有新疆、甘肃、河南和山东等地的，但由于酒厂本身不重视所以无处施展，然而红酒热一起来，这些学员很快就有了用武之地。“全国的葡萄基地都在等着葡萄苗，他们没精力再来一遍昌黎的引进过程，就直接从昌黎引种，现在全国很多地区都有种赤霞珠。”严斌说，昌黎的葡萄酒厂也在1998年从华夏长城和“地王”这两家增长到四五家。2000年之后，很快增长到目前的40多家，越千年、丘比特、茅台和朗格斯则是这些新进品牌中的佼佼者，昌黎的葡萄酒增长点也由单纯的华夏变为华夏和茅台。

2009年华夏长城在昌黎的6个产区总计收获3万吨葡萄。我们到达昌黎时，生产线上正在给白标的赤霞珠葡萄酒装瓶，这条生产线每小时能装瓶1.5万瓶葡萄酒。在严升杰设计的拱形酒窖里，还有1.7万多只橡木桶在沉睡。“早晨来到酒窖里，能闻到浓郁的酒香。”严斌说。在小酒窖里，郭台铭的5000瓶凤凰山产区2006年份的干红葡萄酒正存放着。这些年，华夏长城一方面在面向消费者生产中低端葡萄酒，一方面又在高端品牌上探索小产区酒。近年严斌在龙虎山辟出了500亩地种葡萄，这块地上出产的葡萄酒成为华夏长城酒庄的高端品牌，从种植到进入橡木桶发酵前，包括对葡萄粒的挑选，全部都是人工完成。这款龙虎山产区的葡萄酒每瓶定价只有680元。

“现在我们面临的一个状况是质量和价格体系混乱，有时候拿着我们600多元的酒去和别的品牌3000元的酒比较，还能胜出。”严斌最希望的是将来的昌黎产区也能够和法国波尔多地区一样，有一个标准质量体系，以解决目前产区内鱼龙混杂、价格体系混乱的局面，也避免昌黎产区的竞争力削弱。■

怡园酒庄：山西葡萄酒的重生

根据《马可·波罗游记》记载，“从太原府出发，一路南下，约三十里处，出现成片的葡萄园和酿酒作坊”。这里的“葡萄园”指的就是中国最古老的葡萄酒产地之一——清徐。事实上，早在北魏时期，太武帝就曾把葡萄种植迁入山西，又在今天的大同推广葡萄酒的酿造。在唐代，清徐的葡萄酒已经享誉中原。相传，李世民曾亲手用清徐的龙眼葡萄酿造葡萄酒，并在称帝后御封山西的葡萄酒作坊为“李氏”；根据《旧唐书》所记，当年被唐朝人称为“胡饮”的葡萄酒，早已和汉人的饮食风俗融为一体，并被奉为“上等货”。



记者◎黑麦

《马可·波罗游记》中描述的元代，正是中国葡萄酒的鼎盛期，不但元世祖在宫殿中修建酒窖，贮藏葡萄酒，民间更是出现了“检测葡萄酒真伪的办法”。然而，随着农业技术的提高和蒸馏技术的日益完善，白酒自元末，逐渐代替了不宜保存的低度葡萄酒，而货之四方。

目前，在山西扎根的葡萄酒厂屈指可数，大多以生产散装酒和葡萄汁为主。在山西大部分的超市和商店中，白酒、烧酒仍占据主要货架，当地人常说：“论天下事，喝酒必汾，汾酒必喝。”直至1997年，在山西太谷县的黄土高坡上，又再次出现了4000亩的葡萄园。

好酒问来历

太谷县位于山西省中部，距太原市区约40公里，地处晋中盆地，这里具有典型的大陆性气候，四季分明，湿度低，雨水少，昼夜温差较大，日照时间较长，除夏末偶然的大雨之外，这里是种植酿酒葡萄的最佳地带。

庄主陈进强是位华侨，1965年回国上学，在内蒙古插过队，在大陆投资40年，他把怡园称作“留给后代的绿色事业”。在钓鱼台的一次国宴中，一杯劣质的红酒坚定了他开葡萄酒庄的信念。1997年，陈进强和法国葡萄酒专家鲍保（Denis Boubals），开车由北向南

怡园酒庄庄主陈进强（中）与酿酒师肯特·莫其森和少庄主陈芳

穿越山西，寻找理想的葡萄生长地。在路过晋中时，他们发现了一片向阳缓坡，在向当地人了解气候和雨量之后，鲍保跳下车，从地里拾起一小撮泥土放进嘴里咀嚼，用“土办法”检测 pH 值，半分钟后，他吐出一句法语：“这儿很好。”

卢英英是老陈的发小，两人从小在印尼长大，在怡园成立后不久，卢英英便被“甩手掌柜”挖了过来，做起了执行董事。她回忆到第一批 10 万株葡萄苗在 1997 年悄然下土时的情景：“那一年的天气整体不错，入秋后葡萄苗的成活率在 95% 以上，对于年轻的怡园来说，赢了不少信心。”经过 3 年的护苗、育苗，第一批红酒终于在 2001 年酿成美酒。

怡园酒庄是今天国内少数沿用法国传统，按年份生产直至入瓶的葡萄酒生产商。有别于其他品牌的是，怡园恪守传统生产工艺，并重视栽培。在怡园人眼里，葡萄园是他们的“第一生产车间”，

酿酒车间被设置在与农场不足 10 分钟车程的范围之内。“距离短的优势不仅使我们能够和农户经常沟通，同时也保障了采摘下的葡萄以最快最新鲜的状态进入压榨工序。”葡萄园里每一季的工作，几乎都是由人工完成。为保证葡萄汁的质量，基地管理员把亩产限定在 300 ~ 500 公斤，在采收时，由酿酒师

通过检测葡萄的含糖量，对果粒加以区分。一般说，含糖比重在 1093/公顷的被分为 A 类，1089 ~ 1093/公顷被分为 B 类，1089/公顷被分为 C 类，三种葡萄将被用于不同的酿造技术，做出不同类别的葡萄酒。

酒的分级，是由第一任法国酿酒师热拉尔·高林先生制定的，目前怡园葡萄酒系列主要分为：庄主珍藏、深蓝系列、珍藏、怡园精选、怡园系列 5 个等级。2001 年，怡园的酒被送到香港，权威红酒评论家刘致新在他满地酒瓶的办公室里品尝过之后，称赞道：“10 年内，怡园会出好酒。”不久他亲自来酒庄，以赤霞珠和梅洛为主（每年根据葡萄的优势不同而比例不同，大概为奇数年梅洛居多，偶数年以赤霞珠为主）调配出一款红酒，赠与酒庄，庄主则以自己的姓名作为酒质的担保，后来这款酒被敲定为每一年的“庄主珍藏”。

从团队讲起

肯特·莫其森先生从 2005 年担任新酿酒师的工作。他出生在澳大利亚维多利亚省，在大学完成了 4 年的葡萄栽培课程后，回到自家的 Portree 葡萄园开始酿酒。2002 年，他的葡萄园获得维多利亚省最佳葡萄园的荣誉，并在其后数年屡获奖项。“澳大利亚的大部分酒庄都没这么大，也没这么多人，通常每年产酒在百吨左右，即便是丰收的旺季，酒庄也不过十几个身影。”莫其森先生讲起家乡的红酒，免不了有些兴奋，“因为是葡萄酒世家，每个人都明确自己在做什么。”

作为有着 25 年酿酒和葡萄栽培经验的专家，莫其森试图在怡园找到一条

“在无聊的时候，我会走进酒窖，用女孩子的名字为每一个木桶命名。”

葡萄酒 twitter

79

斟满酒，带走姑娘。

——埃里克·伯顿
(Eric Burden & War)

从当代礼仪的角度出发，“斟满酒”可不值得赞赏——斟软饮料、啤酒，应该是八分满，且斟啤酒时泡沫不能溢出；白葡萄酒类一般斟六七分满；红葡萄酒类一般斟五六分满；白兰地、威士忌的酒斟两三分满；香槟酒斟六七分满；中国红、白酒斟七八分满。

80

在某种程度上，你需要一片树皮盖你的酒瓶的想法已经有点过时了。

——乔治·罗斯 (George Rose),
Jackson 酒庄副总管

螺旋塞是利用金属、化学合成物质制成的。准确地说，它是一种螺旋式瓶盖，具有极强的密封性，能够阻止空气的进入和果香的外流。但是，极高的密封性也会导致瓶中不会有与硫化物中和的空气，而出现令人不愉快的恶臭味，同时，极高的密封性不利于瓶中酒的成熟。

77 | 推荐酒



鹿跃酒窖鹿跃庄园赤霞珠红葡萄酒

Stag's Leap Wine Cellars S.L.V. Cabernet Sauvignon

产地：美国，加州，纳帕谷
Napa Valley, California, USA
酒庄：鹿跃酒窖
年份：2005 年
价格：2093 元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：1976 年，国际知名葡萄酒权威史蒂芬·史普瑞尔邀请众多法国品酒权威举行了一场盲品会，1973 年份的鹿跃酒窖赤霞珠葡萄酒令人意外地打败了一些法国顶级名庄的知名葡萄酒，获得头奖。鹿跃酒窖自此闻名于世。这款酒带有浆果、焦糖以及浓郁黑巧克力的香气，之后又衍生出黑莓、成熟水果以及迷迭香的气息。入口圆润柔和，余味诱人，经过十几年的陈酿之后口感会更佳。适合搭配烤无花果、炖牛尾配黑橄榄意大利宽面。

78 | 推荐酒



奔富酒园 Bin707 赤霞珠干红葡萄酒

Penfolds Bin 707 Cabernet Sauvignon

产地：南澳大利亚
South Australia
酒庄：奔富酒园
Penfolds
年份：2006 年
价格：2132 元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：奔富酒园出产酿造优质葡萄酒已有 160 多年的历史，是名副其实的澳大利亚精品葡萄酒业新纪元发展中的先驱。而此酒香醇宜人，充满田园气息。富含深色浆果李子及黑醋栗的甘美芬芳，此款成熟赤霞珠在强劲单宁的衬托下散发美妙的橡木芳香。紫罗兰般的香气加强了此酒酒香，而西梅、加仑子和黑橄榄的馥郁果香中还伴有淡淡干草香气。回味悠长而优雅细腻，如利口甜酒般的可和摩卡咖啡香于味蕾上流连不绝。搭配牛扒、羔羊肉及乳酪十分理想。



上图：怡园酒庄酒窖；右上图：怡园酒庄外景；右下图：简希丝·罗宾逊在怡园酒庄试酒

协调所有人工作的线路，他开创了跨部门的葡萄栽培和葡萄酒团队，并要求葡萄栽培团队了解葡萄的品质与成品酒的关系，并试图让他们记住单一葡萄品种的特征，然后决定如何将该特质反映在葡萄酒上。“阿肯来到怡园时，身负两个任务，一是改进葡萄酒的颜色，二是在餐酒中开发出更多的果香。”卢英英带着一丝微笑说，“目前，他都做到了。”

莫其森每年往返中国七八次，丰收季节时，他会全天候守在太谷县，直至最后一粒葡萄被装入发酵罐。由于澳大利亚和中国分别处于南北半球，两地气候也截然相反，因此他也成为全世界最忙碌的酿酒师之一。“自从来了怡园，每年我可以酿两次酒，而且两地互不耽搁。”

技术总监李衍园是马来西亚人，1981年出生。在来到山西之前，他从来没想到有一天会来到中国的农村，整日和土地打交道。“在马来西亚我曾经是个侍酒师，做过酒店管理，是从餐饮行业接触红酒的。”由于马来西亚是个伊斯兰国家，教徒大多不碰酒杯，当地的酒民以华侨和旅游者多为多，因此，想找到一份酿造红酒的工作并不容易。由于没有葡萄酒的酿造经验，李衍园被他投过简历的各国酒庄拒之门外。

2006年8月，在朋友推荐下，李衍园收拾好行装，第一次来到怡园。最初的工作，他只是车间工人，几个月内他被多次派遣到不同部门，葡萄种植基地、灌装车间、包装车间，由于兴趣所在，李衍园从来没有感到过失望。他把这些工作看做难得的机会，他说，“我在不同的岗位上，了解了葡萄酒中每一种味道的来源”。不到半年时间，李衍园便从酒庄工人做到了酿酒师助理，“这只是离梦想中的葡萄酒更近了一步”。刚来到山西，李衍园还有些不习惯农村生活，水土不服。“这里的生活简单得不能再简单，以前在槟城，每个周末都会和朋友们去喝小酒，而现在酒变成了我每天的工作。在无聊的时候，我会走进酒窖，用女孩子的名字为每一个木桶命名。”

半年前，一位在南澳酒庄工作的中国小伙子被莫其森发现，并带回怡园。刘佳亮，这位1983年出生的年轻人来自上海，就读于阿德莱德大学，学习葡萄酒酿造。“初来怡园的体会是，这里是个真实的地方，从每个人的工作态度，一直到产品的特点，都惊人的一致。”刘佳亮深知酒庄中沟通的重要性，说道，“从怡园的酒便可以喝出庄主的性格——有山西人的内敛、北方人的样貌，还有南方人的细腻，这种味道很突

出，属于一下子能让人记住的味道。”

2005年，卢英英曾经担心过这支团队“差异过大”或“太过年轻”，但是她也多次提醒自己，要培养自己的团队。“我曾经一度担心，当时在怡园工作的大学生里，几乎没有几个专门读葡萄酒专业的。”卢英英把这些年轻人称为“活跃在一线的人”。她说，这些“一线人”的信念给她带来很大的鼓励，“每个人的目标都是一致的，我们就是要在山西，重新酿出中原最好的红酒”。目前，这个团队的人，大多来自亚洲，在卢英英看来，恰恰是亚洲各地人的口味差异、内心的包容，才把晋中的红酒再一次发扬光大。

有一次陈芳问李衍园，为什么不尝试一下做自己的酒？想定之后，李衍园选了最好的年份——2008年，开始做起试验。首先，他选用了电影《杯酒人生》中米尔斯提到的“该死的却又讨人喜欢的梅洛”用于主原料，他几乎用尽了传统工艺中最新的尝试，野生菌发酵、人

工打碎、开放罐等等，他几乎全天守在车间里，完成了人生中的第一次“全天候”观察，当葡萄汁慢慢地开始发酵时，他的心也提到嗓子眼。同年10月，葡萄汁初步成酒，李衍园找来10个橡木桶开始装罐。一次回国休假之后，等他再次打开木桶时，李衍园以为自己的酒开始变质，“阿肯耐心地说，要再等上几个月”。终于，几个月后，酒质发生了逆转。等再次尝试时，葡萄酒已经基本成熟。李衍园说：“这是我人生的第一瓶签名酒，一共2600支，我希望它们可以达到珍藏级别。”

每天的晚餐，都是最快乐的时光。因为这是一天中唯一被允许喝酒的时间，在他们看来，“没有比坐在一起品酒更快乐的事了”。这天晚上，酿酒师莫其森先生为所有人烹制了自己从西安背回来的羊腿，他开了一瓶自己从澳大利亚酒庄带来的黑品诺，一桌人用各自的语言相互聊着该酒的口感。“在这里，英语、普通话、粤语、山西话、印尼语、上海话等等我们都会说，尽管说得不好，彼此间的默契已经明白了对方要说些什么。”一次，葡萄酒专家郭松泉来到酒庄用餐，半杯酒的时间便融进了餐桌上的话题，他说：“做酒的人开心，喝酒的时候才会开心。”

来自风土的考验

北纬37度31分，东经112度48分，太谷县被环绕在太行山和吕梁山的环抱中，海拔930米，年平均气温约为10摄氏度，全年有效积温达3675摄氏度，年平均降雨456毫米。太谷县地形以低缓的丘陵为主，土壤多为沙壤性褐土，土层厚度在10米以上，最厚可达800米，pH值为适中的7.5左右，这种孔隙度好，透气性佳，肥力低的地形，正是种植酿酒葡萄的黄金土壤。怡园所处的地形和自然条件受到“酒神”的眷顾，竟生得与法国的波尔多有几分相似，虽没有来自塞纳河的天然补水，但是这里充足的日照、通风、渗水以及适度的雨量，无

形中减少了病虫害的侵扰。

少庄主陈芳曾经表示，她并不完全赞同“大气候”对植株的影响。“我们不能只看区域性天气概况，实际上，每个地方的‘小气候’，尚存在着多变性。另外，你还要看葡萄的品种。”她说，“只要每个地方都有适宜的‘小气候’，我们相信黄河流域省份都适合种植葡萄，我们也相信西部比沿海更适合种植葡萄。”

山西农大毕业的蔡长健，似乎对葡萄园有着更为独到的见解，在他看来，每串葡萄之间的“微观气候”，正是造成葡萄口味差别的重要因素。“怡园葡萄的穗形较为突出，仔细看会发现，植株的果粒之间都保持着适当的距离。”小蔡说，我们不可能像翻苹果那样去翻动每一串葡萄受光，“这种间距，恰好保证了阳光的渗入，和多余水分的蒸发，使每个植株之间的微观气候与‘大气候’保持一致”。很多葡萄酒，喝

到嘴里就没了余味，“好像看一场没有结局的电影”，蔡长健说，“我们虽然不敢说像法国人那样了解每一株葡萄的个性，但是我们尽可能地保证每串葡萄都受到最佳光照”。这样一来，“电影的结局才精彩”。

自怡园从法国摩西公司引进了赤霞珠、梅洛、品丽珠、莎当妮、白诗南等品种后，多次聘请了法国葡萄栽培专家Mr. Poudou和山西省农科院果树研究所葡萄栽培专家陈俊研究员等人，通过分析叶柄，并以“优生学”的方式，对葡萄培育进行技术指导。卢英英亲切地把这些送来技术的专家称做“智慧先生”。“事实上，酿酒只是一种工艺，原料是最重要的，如果可以量化，酿酒工艺只占整个过程的10%~20%。”在参与酿酒之前，李衍园曾经把酿酒师看做“魔术师”，“只要工艺上不出差错，你看到地里的葡萄便可猜到这一年份的红酒会是什么味道”。

怡园酒庄也曾经历过老天爷的“风雨考验”，几乎每个人都不约而同地提到了2007年的那次大雨。在每一年的

“靠天吃饭，就不要怕影响到收入，怡园的酒庄说话，它会告诉你真实的风土。”

79 | 推荐酒



花思蝶拉玛奥妮美乐红葡萄酒

Frescobaldi Lamaione Merlot IGT

产地：意大利，托斯卡纳
Toscana, Italy
酒庄：花思蝶酒庄
Frescobaldi
年份：2004年
价格：2150元

推荐人：Gordon Zhou

上海帕兰朵意大利餐厅副总经理

推荐词：呈现出明亮的红宝石色，且泛着微微的紫色光晕。有着红色水果的浓郁香气，其中樱桃的香气伴随着香料的辛辣味特别是肉桂的香味贯穿始终，使人回味无穷。此款美酒与炖野猪肉、野兔肉、芝士、烤猪腿搭配为佳。口感上给人以宽广、优雅的感觉，印象深刻，收结悠长，口感丰富。炖牛膝骨和炸小牛肉配藏红花烩饭是不错的搭配方案。

80 | 推荐酒



爵士山庄艾米莉牧场西拉红葡萄酒

Jasper Hill, Emily's Paddock Shiraz

产地：澳大利亚，维多利亚省
酒庄：爵士山庄
年份：2004年
价格：2200元

推荐人：石军

中国大饭店阿丽雅餐厅高级侍酒师

推荐词：爵士山庄（Jasper Hill）是澳大利亚一个很小的酒庄，年产量只有几千瓶。爵士山庄尽量减少对葡萄酒的人工修饰和添加，保留葡萄里蕴含的风土个性。他们采用有机种植法，保留葡萄园的微生物和昆虫的生态平衡，从1975年建园后就没有使用过化学肥料。它的Emily's Paddock在整个中国只有不到30瓶，全都在阿丽雅餐厅的酒窖里。这款酒由95%的西拉和5%的赤霞珠在一起酿制而成，既有赤霞珠的黑色巧克力和矿物质的味道，同时也有西拉的香料味，回味悠长。它的整体结构，酸度、果味和单宁是完美的，很平衡。如果用旧世界的法定分级来衡量爵士山庄在澳大利亚葡萄酒业的地位的话，我相信应该是Grand Cru的级别。在2005年的分级中，共有89个名酒上榜，爵士山庄位列顶级。

收获季节，所有人的心情都会随着天气预报而转变，每当阴雨的消息传出时，总会有人做出头痛状。2007年的雨水来得很突然，7月份，天气一直以晴为主，从8月份开始，连续一周以上的降雨，让所有人的心情跌入低谷。“由于湿度太大，葡萄的真菌是无法控制的。”李衍园带着一丝无奈回忆道，“当时有两个极端的方式，一种是抢收，但肯定不会酿出好酒；另一种办法就是耐心地等着这场雨下完。”一周后，连续的大雨几乎减产了80%，根据与农户达成的协议，酒庄不得不赔付农户的损失。入秋收割后，车间里还空着一多半酿酒罐，对于酒庄的所有年轻人来说，“那一年几乎没有人想进车间工作”。“这一年，我们只产了餐酒级的葡萄酒。不过，红酒的魅力就是这样，要表现当年的气候，这是不可能造假的。”卢英英说，“靠天吃饭，就不要怕影响到收入，怕也没办法，因为怡园的酒会说话，它会告诉你真实的风土。”

2008年初，正是怡园酒庄最失落的时候，被誉为葡萄酒界第一夫人的简希

丝·罗宾逊来到怡园酒庄，她坐在品酒室里一言不发，尝了几杯酒，便坐下开始记录，不大一会儿，她便离开了酒庄。几天后，罗宾逊打电话给少庄主Judy，冒出一句：“尽管你们的酒和世界上最好的葡萄酒尚有差距，但是在中国，你们是顶上皇冠。”事实上，这并不是罗宾逊女士第一次评价怡园葡萄酒。2004年，罗宾逊路过上海，接过“桃乐丝”送来的两瓶怡园葡萄酒，便赶赴机场，由于安检原因，这两瓶酒不被准许带上飞机，于是她无奈地找个地方坐了下来，用随身带的开瓶器启开木塞，喝了一杯。不久，《金融时报》上刊登了她的一篇文章，其中提到，“机场的这支红酒，是她在中國喝到最好的红酒之一”。

学会打交道

早在2001年，就在怡园的员工兴奋地将第一批年份酒灌装生产时，一个沉重的现实也摆在经营者面前。那一年，在尚未准备好销售市场的条件下，怡园红酒连送带卖，总共出手2万瓶。另外，酒庄还要支付农户400万元的葡萄收购费。卢英英说她从来没有后悔过，只是经常检讨这一年的作为：“最后，我们决定砍掉1000亩的葡萄园，减少产量。”在她看来，如果当年为了保住成本，发疯一样地出售散酒和原汁，那么怡园一定不会有今天。酒庄的减产决定惊动了太谷县长，县长连饭都来不及吃便赶到酒庄，对卢英英说：“现在人人都在谈发展，你们竟然还砍葡萄！”

“葡萄园成立初期，怡园曾经拟过一则禁止给地里的葡萄浇水的通知，谁知在消息发放前走漏了风声，一夜间，上千亩的葡萄几乎都被灌溉，最后当农户看到葡萄糖度高的人拿走了更多钱时，整片葡萄园几乎没有一家浇水了。”李衍园说，“和农户沟通，主要是为了了解葡萄的区域划分，在收割前记录每一片土地的可能性。”每年收割时，怡园都会为符合要求的农户颁发特殊奖励，李衍园说：“必须善于和农户沟通，他们种了一辈子直接食用的作物，对于酿酒葡萄来说，很多人反应不过来。”

“你认为酿酒有什么奥妙么？没有！”卢英英坚定地认为，同行间的沟通是必要的，“我们不能躲避挑剔的行家，这些挑剔在我们看来都是珍贵的意见。”她很羡慕澳大利亚酒庄之间的交流，每到周末，便会看到酒庄门口泊着来自各地的皮卡汽车，酿酒师会围着酒桌轻松攀谈，在不经意的话语间，流露出彼此对葡萄酒的热爱，正是这种轻松的氛围，打动了卢英英。“酒庄之间应该了解彼此的个性，相互观察制作的细节，风土是不可控的，只有细节才会定义差别。”卢英英说，“当你了解了一批同行后，才会明白，老百姓真正需要的口味是什么。”

多数喝过怡园葡萄酒的人都会称赞它低廉的价格，即便是顶级的庄主珍藏，也不过400元而已。2009年的订单纷纷而至，几乎与当年产量持平。董事会决定，“即便是酒不够卖，也不要提高价格”。卢英英自认为70~400元的红酒价格很合理，她说：“我们把自己的酒和世界的放在一起，这个价格是对得起消费者的。离谱的高价，会让消费者错过享受优质红酒的机会，这是令人遗憾的。”面对市场，怡园把自己的身段放得很低，“我们不懂市场，但是我们努力尊重市场和消费者”。

“自从2004年后，怡园的葡萄酒销售，以每年20%的幅度稳步增长，2009年已经卖到110多万瓶。”卢英英把2009年以前称做“熬的过程”。2009年，怡园酒庄缴纳税款近1000万元，这个数字让每一个人都看到了希望。孟学农曾经给过怡园酒庄一个忠告：“不要发展得太快。”在卢英英看来，稳步发展的方式有很多，砍葡萄也只是最初的被动选择，“我们在慢慢地学会适度发展，不力求迎合市场”。

如今，怡园早已收回了当初被砍掉的1000亩园地，并试图“缓慢”地开发出一片新的葡萄园。与此同时，怡园的基地人员已经被派遣到大连、河南、西安、宁夏等地考察，他们期待着新的发现，就像怡园葡萄酒背标的那句话，“我们在发现每一个新的优质葡萄酒产区时，都会和消费者分享”。■



葡萄酒twitter

81

你用深情的眼睛和我干杯，我用痴情的眼睛来相酬；你留吻在杯，我不会在杯中寻酒。

——本·约翰逊《致茱莉亚》

酒有很多色彩，像爱情般瑰丽。微妙的酒精，最适合营造爱的氛围。

82

及时斟满美酒，远胜过人世间的奇珍异宝。

——德国浪漫主义作曲家古斯塔夫·马勒

创作于1909年10月的《大地之歌》是古斯塔夫·马勒的代表作品。该作共6个乐章，歌词分别来源于7首中国唐诗。学者们一致认定第一乐章《尘世苦难的饮酒歌》源自李白的《悲歌行》；第四乐章《美人》出自李白的《采莲曲》；第五乐章《春天里的醉汉》脱胎于李白的《春日醉起言志》；第六乐章《告别》则是孟浩然《宿业师山房待丁大不至》和王维《送别》二诗拼合而成。而另两个乐章的来源则存在争议。



博大精深的“大”艺术之作

——试驾上海大众斯柯达Superb昊锐

比“大”更大的是“天”，比“天”更大的是“昊”。昊，大的极致；Superb昊锐——一款人性科技、典雅舒适，满足消费者全方位需求的超级B级座驾。

【设计：大有讲究】

Superb昊锐的前脸采用了斯柯达家族典型的直瀑式进气格栅。格栅顶部是家族式的斯柯达镀铬标志，两组棱线分别由徽标和进气格栅边缘呈V型放射而出，而线条锋利流畅的锋锐“蝶翼”式氙气大灯则颇具锐意进取的神采。

Superb昊锐的侧面由前大灯眉角引出的棱线一直延续到尾灯，贯穿了整个车身侧面；尾部的设计采用了多用于豪华车的分体式组合尾灯，将车角充分包裹，并延伸至后备厢盖，营造出车尾宽大的视觉效果。

【空间：有容乃大】

作为一款B级车，宽敞的车内空间的重要性毋庸置疑。Superb昊锐车长4838毫米，宽1817毫米，高1462毫米，轴距为2761毫米，这一尺寸足以媲美C级豪华车。

与此同时，Superb昊锐还拥有宽大便利的载物空间，其后备厢标准容积为565升，如果将后排座椅放倒，则可获得多达1670升的容积。



【动力及操控：大显身手】

Superb昊锐的动力系统强劲，搭载的是来自德国大众享有盛誉的TSI发动机，这款发动机采用了燃油缸内直喷技术和涡轮增压技术，在技术含量、动力性、燃油经济性和尾气排放清洁度上，都罕有对手能够匹敌。传动系除了常见的5挡手动变速器外，还有同样已经被大家所熟知的Tiptronic6挡手自一体变速器。这一黄金动力组合让Superb昊锐在动力和操控性能上有着出色表现。

【配置：大喜过望】

先进的一体式双氙气大灯带有非常实用的随动转向功能和丰富的照明辅助功能，双区域自动空调可以调节正副驾驶座两侧的温度，而且B柱上还设计有出风口，同级别车型中十分罕见；多功能音响系统带有6碟虚拟CD和DVD播放系统，以及AUX IN音源输入插口；仅在豪华车上才有配备的TV接收器，在停车时，用户可以尽情地观赏电视节目。

弥勒:古老玫瑰蜜的中国传奇

弥勒县位于滇东南，红河州的北端，昆河公路和滇越铁路跨越县境，是从两广到昆明的必经之地。弥勒境内东西多山，中部低凹，地势北高南低，在群山环抱中，形成一狭长的平坝及丘陵地带。与佛同名，给这个温热河谷地带的小城更添了一份神秘。

独特的地理环境、土壤条件和气候形成了“云南红”土地上这片神奇的葡萄种植区——海拔最高（1500米）、纬度最低（北纬25度）、光照最好，也是全世界最早收获新一年的葡萄、尝到新酒的产区。



记者◎陆晴 摄影◎于楚众

米轨铁路——蔓延到弥勒的葡萄藤

2008年的夏天，葡萄成熟的季节，为了寻找弥勒产区最优秀的葡萄品种玫瑰蜜的源头，昆明姑娘刘薇来到香格里拉。从法国波尔多葡萄酒学院品酒专业研究生毕业之后，她回到云南，继续她的美酒人生。由于深受法国葡萄酒文化影响，刘薇喜欢强调葡萄品种和原产地的概念。身为云南著名葡萄酒企业云南红葡萄酒产业（集团）公司的首席品酒师，她尝遍了全世界的美酒，却仍然选择留在家乡的企业里，品尝弥勒的葡萄酿出的酒。

在弥勒，表现最好的酿酒葡萄品种就是玫瑰蜜。刘薇告诉本刊，比较葡萄品种只能是看其适应力及与产区的匹配度。“在云南，或者说在弥勒产区，种得最好的就是玫瑰蜜和水晶葡萄，已经和这片土地融为一体了，所以表现特别好。我们也种赤霞珠，但是不可能和法国的赤霞珠相媲美，缺少自己的风格。”

从欧洲来到云南的200年，玫瑰蜜这个神秘古老的葡萄品种从茨中的一枝老葡萄藤，一直蔓延到铁路两边的村庄，从零散的葡萄园和手工作坊，直到现在弥勒的3万亩种植基地。历史记载，200多年前，一位年轻的法兰西传教士从英属印度启程，随着著名的“茶马古道”上的马帮，经西藏来到德钦。在澜沧江谷地茨中，传教士请求土司给他一块土地造教堂。看到澜沧江谷地气候干热、昼夜温差大，与法国葡萄酒之乡波尔多

云南红葡萄酒产业（集团）公司总裁武克钢

相似，传教士在这里种下了他从法兰西带来的酿酒葡萄，并自制酿酒器具，在远离法兰西的秘境云南酿造葡萄酒。

传教士种下的第一棵葡萄，就是法国最古老的一种食用兼酿酒型葡萄——玫瑰蜜，按照刘薇的说法，1866年法国葡萄种植园发生了一场根瘤蚜虫病灾害，这是葡萄酒业有史以来所遭受的最大灾害。美洲运送的木材带过来的虫害首先在法国波尔多地区登陆，在法国就有250万公顷的葡萄园被殃及，玫瑰蜜由此在法国本土绝迹。“后来葡萄庄主找到了根治方法，就是把美洲的葡萄枝嫁接到欧洲古老的葡萄根上，所以现在欧洲大陆上基本是欧美杂交的品种。玫瑰蜜这个品种恰好在灾害前随着传教士进入云南，逃过了那场浩劫，所以说现在云南的玫瑰蜜应该是最原始、高贵、纯正的原种葡萄。”

刘薇说，不仅在茨中，沿着澜沧江深入云南，到处都散播着玫瑰蜜葡萄的种子。

19世纪末，法国殖民者带着钢铁和武器来到东方，为了殖民扩张修筑了滇越铁路。从1903年10月开始，历时7年，从越南海防到云南昆明，总长854公里，这是迄今为止中国境内唯一的窄轨铁路。因为其铁轨间距不足1米宽，也被称为“米轨铁路”。这样，云岭高原的深山沟壑中先于全国抛弃了蒸汽机，借由这条

铁路，云南与欧洲开始接轨。

据说1898年法国人在考察铁路修建线路时，曾有东西线两个方案的选择——西线地势平坦、经济发达，东线地势恶劣而自然资源丰富。法国的勘探人员在东线的云南干热河谷地带，发现了法国人至爱的玫瑰蜜葡萄——这是曾经为拿破仑酿造葡萄酒的名种，这一发现最终使法国人确定了东线方案。

随着滇越铁路的开通，玫瑰蜜在铁路沿线的种植更加普遍。虽然到目前为止没有人能说清玫瑰蜜是在什么时间怎样从香格里拉被带出来的，但是滇越铁

路却像一条蔓延的葡萄藤，把玫瑰蜜的种子播撒到铁路沿线道路两边。

1958年，一批特殊的知识分子来到弥勒，其中有不少留法归国的科学家，在法国留学期间曾考察过波尔多葡萄谷，他们中间还有植物学家、

农学家、生态学家，作为第一批“右派”，来到弥勒东风农场接受“改造”。途经滇越铁路时，他们发现铁路旁到处是散发着玫瑰香气的紫色葡萄。在路过滇越铁路上曾被称为“小巴黎”的芷村火车站附近时，他们在一幢废旧的法国式庭院，见到生长在那里的紫色葡萄藤，当时在场的农学家认定这是十分优秀的酿酒葡萄。

因为曾亲眼看到过酿酒葡萄给法国农民带来的收益，再加上他们认为弥勒的气候和东风农场的土壤适宜酿酒葡萄的生长，这群知识分子便萌生了种植葡萄、酿造葡萄酒的念头。于是他们剪下了几枝被当地人称为“黑葡萄”的葡萄藤，种在了红河州弥勒县贫瘠的土地上，并教会了当地村民们种植葡萄、酿造葡萄酒。村民们由此用原始的方式酿造葡萄酒，复制着雪山脚下茨中藏民们的红酒生活。

东风农场——玫瑰蜜在弥勒的绽放

葡萄酒界有这样一句话：“上帝最钟爱地球，莫过于北纬38度，因为上帝把最好的酿酒葡萄播种在了这条线的平原地区。”低纬度、高海拔的云岭高原并不在传统的葡萄带上，云南所处的地理位

81 | 推荐酒

丽歌非雅金棕榈粉红香槟 Palmes d'Or Champagne Brut Rose

产地：法国，香槟区
酒庄：丽歌非雅酒庄
年份：2002年
价格：2256元



推荐人：申强
富隆酒业

推荐词：由于酿造工艺的关系，黑皮诺葡萄的皮让此香槟如镀上了迷人的红铜色，艳丽无比。2002年气候极佳，让黑皮诺葡萄充分展现出其美妙的果味：红色水果（如红浆果）和黄色水果（如桃子、杏果）。入口充满了精致的如肉桂等香料的香味，又有丝丝皮革味道。酒体有力、圆润并有精致平衡的口感，还有柔滑的口感做点缀，很是诱人。酒温在8℃~9℃饮用为佳，适合与野味配食。

82 | 推荐酒

伊甘贵腐甜酒 Chateau d'Yquem Sauterne

产区：法国波尔多苏德纳
Sauterne, Bordeaux, France
酒庄：伊甘酒庄
Chateau d'Yquem
年份：2005年
价格：3000元



推荐人：晋阳

法国食品协会、中国葡萄酒杂志、法国国家乐福等机构的特约葡萄酒讲师，多家葡萄酒专业杂志的专栏作者，法国专业侍酒师学院中国校区特聘讲师

特点：伊甘酒庄是1855年波尔多葡萄酒评级时五大名庄之外唯一一家优等特级酒庄，生产的贵腐甜酒堪称世界第一，高雅，细腻，甜而不腻，浓郁，甜美。其生产过程以“挑剔”二字来形容毫不为过。以近乎繁琐的葡萄采收为例，要分多次采收，每次只能逐粒挑选那些感染贵腐霉菌的葡萄，小小的霉菌能给葡萄酒带来特别的芬芳香气。此外，平均每棵葡萄树收获的葡萄只能酿出一杯酒，而且要赶上风调雨顺的年景，经过多年培养才能品尝到这种气味特别芬芳的甘酿。

葡萄酒twitter

83 英国小说家亚历克·渥夫说：通过比较我们今天所知道的和古人似乎已经知道的，我们就可以猜测他们喝的是什么葡萄酒。在远古时代，只有少数特权阶层能够品尝到葡萄酒，大多数人只能喝麦芽酒。

84 1863年，葡萄酒大师肖（T.G.Shaw）《葡萄酒、葡萄酒与酒窖》：从40年以前直到现在，我始终坚持一个信念，所谓葡萄酒品鉴和葡萄酒的各种话题，不过是集所有名不副实的言行之大成于一身罢了！



云南红葡萄酒产业（集团）公司首席品酒师刘薇

置似乎不具备葡萄带所应有的气候条件，以前也有过长江以南不适合种葡萄的说法。然而出人意料的是，就是当年知青不经意的栽种，玫瑰蜜这一葡萄品种在弥勒的土地里长得格外好。

弥勒属于温热河谷地带，因为地理位置和山脉的影响，使得当地能保持四季如春的气候环境。这种特殊的气候使得弥勒成为“世界上唯一的海拔 1500 米以上的高原葡萄酒产区”。“全世界最好的高原葡萄酒产区”，这是云南红葡萄酒产业（集团）公司总裁武克钢对弥勒的评价。

武克钢，中国著名经济学家孙冶方的外孙，香港通恒国际投资公司董事局主席，将近 60 岁的他，下过乡、炼过钢、当过水手，是最后一届“工农兵学员”、“文革”后第一批研究生，他的身份还包括工程师、厅级干部、蛇口特区副区长。

武克钢说自己做云南红是一种“机

缘巧合”。他夫人是云南人，一次回来探亲的时候，偶然遇到他岳父的一个在农垦局的朋友，告诉他说“我们那里有一片葡萄园挺大的”，武克钢起先并不在意，到了一看才发现“原来是这么好的一大片葡萄园”。多年对红酒的喜爱和商人的敏感让他有了建酒厂的想法：“我知道那时候广东那边的‘干红’断货，我手里有资金，又有市场信心，所以很快就把这个酒厂建起来了，其实一开始只是想做个小酒厂。”

武克钢对云南红的信心就来自弥勒这片土地独特的地理条件，他告诉本刊：“云南红的优势主要是地理优势，过去没有人认识到。”弥勒县地处亚热带季风气候区，雨量充沛、光照充足，素有“滇南粮仓、烤烟之乡、蔗糖之乡和东方波尔多”的美誉。

为了把云南的葡萄追根溯源，武克钢带人到香格里拉探访，有了东风农场

的“黑葡萄”与 200 年前种植在茨中的葡萄是同一品种的发现，“找到了几百年前的地窖、酒窖，包括香格里拉的教堂，找到了资料上的证据”。为了证明云南能种出好葡萄，武克钢拿出了家族一贯的研究劲头，研究了几个月写成了《云南北回归线高原优良葡萄适种区形成的理论探讨》，获了农业部大奖，“奠定了云南作为全中国乃至全世界优良葡萄产区的理论基础”。

“在我之前从来没有一个人说清楚为什么有这个葡萄带，没有人认为云南的纬度适合种葡萄，但是明明眼看着这么好的葡萄。我是理工出身，就写了一篇论文，从此云南在中国的葡萄产区里夺得一席之地。”武克钢告诉本刊，“现在云南有大大小小上百家葡萄酒厂，无论是从学术上还是从规模产量上上都被列入了中国重要的葡萄酒产区。”

在这篇论文中，武克钢给出了优质

的酿酒葡萄生长所必需的8个条件：充足的阳光照射，温暖的气温条件，较长的生长期，适时的雨水，干燥干爽的气候，较大的日夜温差，透气的砂石土壤，抑制病虫害发生。而这8个条件在地理环境的需求上前4个和后4个条件是矛盾的。前4个条件越靠近赤道越容易满足，而后4个条件却是越靠近两极越容易满足。在相对兼顾这些条件的地方就在地理上形成了优质葡萄适种带。

“云南高海拔低纬度的干热河谷，处在传统的葡萄适种带以南，靠近北回归线，平均海拔1800米的高原，几乎是十分完美地满足了葡萄优生的8种优良生长条件。”

云南红——“葡萄之乡”的产业传奇

武克钢向本刊这样形容自己初到弥勒时看到的场景：没有一寸水泥地，没有一间砖瓦房，就是中国的西部超贫农村。“当时那个地方已经种了很多葡萄了，因为没有形成产业，葡萄卖不出去，最便宜的时候卖到5分钱1公斤，卖葡萄是每年农民最闹心的一件事。现在我们把这个基地做大后，完全改变了当地农民的生产生活方式。”

云南红的一位工作人员说，与香格里拉地区百余年自种自酿葡萄酒的历史不同，弥勒的小作坊无论是葡萄种植还是酿酒都并没有历史传承，只是在云南红进入弥勒后，当地居民才开始慢慢学着种葡萄、酿葡萄酒。

半个世纪后，弥勒县已经从一些零散的葡萄园，成为云南最集中的葡萄种植区域之一。当地一年出产的葡萄酒超过两万吨，葡萄种植面积超过3万亩，红酒成为当地的支柱产业，深入到当地人的日常生活中。

从东风农场葡萄园边缘走出来几公里，就是弥勒县城的小街道。街道两边隔几间就是一个卖“弥勒红酒”的小商铺，货架上摆满自己贴标的葡萄酒瓶。从街道再往深处走，会发现在农村的平房院落里隐藏着的私人小作坊，通常规模不大，一家拥有一个100升的酿造桶，替代了大型葡萄酒厂几十吨的发酵罐。由于弥勒县的葡萄名声在外，这样规模的小作坊也有每年一两万零售自家酿葡萄

酒的外快，来买酒的除了游客，还有不少固定的回头客。

除了这种小作坊，弥勒县内还有四五家规模小一点的酒厂，拥有七八个30吨的发酵罐，有固定的货源和销售渠道，还有自创的品牌，正规的生产流程。比如30多岁的班黔，他给自己酒厂生产的葡萄酒起了个洋气的名字——高斯比，厂区不大，工人不多，也没有自己的葡萄种植园，只是从周围种植葡萄的农民那里收葡萄，这样年收入也在百万元，也开了自己的红酒庄。班黔的母亲是东风农场的退休工人，现在的生活就是照顾自家15亩葡萄地，除了留一小部分食用，其余全部送到儿子的酒厂。这也是弥勒县以种植葡萄为经济来源的农户基本的经营方式。

1997年，武克钢在弥勒东风农场创建了云南红葡萄酒产业（集团）公司，扩大了玫瑰蜜及其他葡萄品种的种植面积，引进法国葡萄酒先进生产设备，成立了葡萄种植研究所，创建出亚洲最大的酿酒葡萄种苗基地。在武克钢的概念里，“创建一个企业”，就要“富一方百姓”。“当地农民只是知其然，不知其所以然，会种葡萄但是达不到云南红的酿造标准，我们引进研究所，引入技术人员，政府也做了农业产业化的一系列配套措施，才有了现在的葡萄园。”

那位工作人员说，为了最大程度地



葡萄酒twitter

85

在说到螺旋瓶盖时，玛歌酒庄（Château Margaux）的总管保罗·庞坦勒维（Paul Pontallier）说：我们要头脑开放一些，但是也要尽可能的谨慎。我不想从一个麻烦到另一个麻烦。葡萄酒瓶子的软木塞已经够令人沮丧的了，但是沮丧可不是如此急剧转变的好原因。软木塞作为葡萄酒形影不离的好伙伴，在葡萄酒第二次生命孕育中起到了关键性作用。它取自天然栓皮栎树皮，集透气性好、比重低、弹性大、对化学试剂及微生物有抗腐性、环保等优点于一身，是葡萄酒瓶塞的最好材料，但同时如果处理不当，开瓶时也会存在有霉味、掉渣、漏酒等问题。

83 | 推荐酒

路易亚都世家考尔通查理曼白葡萄酒

Louis Jadot Corton Charlemagne

产地：法国，勃艮第
酒庄：路易亚都世家
年份：2001年
价格：3000元



推荐人：叶中强

1949会所营运总监

推荐词：Corton是勃艮第Coted Or内最大的一块特级葡萄园，占地160公顷，共有200家以上的酒庄在此酿酒，每年产量6.1万箱。Corton Charlemagne共有71公顷的地，有75家酒庄分布在此，年产2.75万箱。Corton Charlemagne也出产红酒，但为了地区管辖的原因，不鼓励在红土壤内生产Corton Charlemagne。路易亚都世家（Louis Jadot）即是这一地区的著名生产者之一。这款2001年的酒由100%莎当妮（Chardonnay）葡萄酒酿制而成，呈淡金黄色，酒体强劲有力，花香、果香四溢，并散发着胡椒及肉桂的芬芳。推荐配菜：扒波士顿龙虾配莳萝黄油汁。

84 | 推荐酒

金钟庄园红葡萄酒 Ch. Angelus

产地：法国，波尔多，圣达美隆
酒庄：金钟庄园
年份：1998年
价格：3126元



推荐人：申强

富隆酒业

推荐词：金钟庄园是圣达美隆列级名庄第一级的酒庄，金钟庄的葡萄酒，大多呈现深紫红色的色泽，结构深厚确实，圆润丰醇，十分集中。世界评酒家美国的罗伯特·帕克，对金钟庄评价非常高，认为可以与法国波尔多八大名庄媲美。这款酒蕴涵丰富的李子、黑梅及石榴口味。来自丰年的葡萄，酒体厚实，单宁柔滑，后味悠长。饮用前2小时开瓶醒酒，温度最好在18℃~22℃。

保证农民的利益，云南红专门对农民进行培训，要求他们严格地按照云南红的标准种植，包括糖度、一串葡萄成熟和不成熟的比例、烂的程度，要达到多项标准才会收购，“虽然要求高，给他们的收购价格也高”。

“我们这样的产业是可以和当地农民共同富裕起来的，我们来的时候，这里有不到 3000 亩的葡萄园，农民非常贫困，葡萄最贵的时候卖到两毛多钱 1 公斤，现在是 3 万多亩，一般的平均价格都要到 2 元到 3 元。”武克钢告诉本刊。

坚持自己种植葡萄自己酿造葡萄酒，是云南红最为坚持的“风格感”的来源。“葡萄第一讲究品种，第二讲究产区，有的品种全世界都有，但是某个产区并不一定能够种出那种风格来，葡萄酒喝的就是一种风格。”那位工作人员表示。

这也是刘薇最为推崇的“原产地”概念，她告诉本刊：“品种是产地最重要的一个概念，最好的葡萄，也就是成熟度最高、糖度最好、葡萄皮着色度最高的葡萄，只有坚持原产地才能从本质上控制葡萄酒的质量。”

“中国万吨产量以上的葡萄酒企业只

有云南红敢说我们的每一瓶葡萄酒都是自己种的葡萄酿造出来的。”武克钢自信地说，“按照国际标准和惯例，只有种出来的葡萄才能叫酒庄酒，也就是在酿造的酒庄的半径 15 公里内，当天采摘、当天酿造的葡萄，自己灌瓶自己储存。”

每年的 7 月份开始摘葡萄，用两个星期的时间发酵，包括之后的澄清和过滤，出酒之后理论上酒要在橡木桶里放 3 个月到 18 个月的时间，按中间值 8 个月来计算，当年 7 月份摘的葡萄至少要到下一年的 3 月份才喝得到新酒。这是云南红一年的酿酒周期。“葡萄摘下来之后 3 个小时之内就应该压榨葡萄汁了，不然它就会自己开始发酵。”刘薇说，这也是云南红拥有自己的万亩葡萄园一个无法比拟的优势。

武克钢向本刊记者表示，葡萄酒的奥妙在于不可能有两批同样的葡萄酒，虽然现在高度技术化之后，葡萄酒基本上同质化了，但是越高端的酒越有特点。“世界葡萄酒协会的会长罗伯特·丁洛克到云南红酒店来参观后说，我在中国喝过的所有酒都是世界酒的赝品，唯有在云南红喝到了真正的中国葡萄酒。”

葡萄酒——“一切都才刚开始”

“玫瑰蜜是这样品种，它的名字就告诉你它的特点。”刘薇说，“这是最代表云南红风格和独特性的品种。”在品酒过程中，刘薇始终带着初次品尝的愉悦，“闻起来像是玫瑰花瓣，还有一点蜂蜜的味道。喝一小口，舌头在嘴里搅一搅，让舌头所有的地方都接触到酒体，所有味道都出来了，整个口腔都是香的。”

“玫瑰蜜这一品种最能代表云南红的风格。”云南红葡萄产业（集团）公司首席酿酒师张宇告诉本刊，“葡萄品种和其他的不一样，酿造工艺也不一样。云南人只认识这个玫瑰蜜，其他的酒没有这么香。这也是云南红的一个特点，也就是玫瑰蜜这个香气的特点。”

“葡萄是全世界最广普的植物之一，酿造葡萄酒本身是个极简单的工艺，自己买上几斤葡萄，捏碎放进罐子里用纱

布封口，发酵完再用纱布过滤一下，没准就是一罐很好的葡萄酒。葡萄酒工艺难就难在同样的葡萄不同的酿酒师酿造出来的千奇百怪。”武克钢和他的品酒师、酿酒师 3 个人都把葡萄酒比喻成女人：“酿造一瓶好酒就像从各方面培养一个女人，教育和文化很重要，这样才能出美女，这才是酿造葡萄酒的精华所在。”

武克钢说，葡萄酒就是一种日常的大众饮料，不应该被神秘化，中国的葡萄酒现在经历的是外国东西中国化的一个必然经历。“要想做好葡萄酒要能够耐得住寂寞，全世界的好葡萄酒没有 100 年不可能做出来。”

对于葡萄酒这种舶来品，武克钢说无法预料在中国还要经过怎样的发展和演变，但是基本元素不会变，第一要有基本的品质保证，第二是营养标准，还有基本的葡萄酒文化。“中国的葡萄酒市场才刚敲锣，就像长跑比赛才刚打发令枪，一切都才刚开始，需要百年之后再检验。”

刘薇也仍然坚信“原产地保护”的概念，因为原产地不仅保护葡萄种，还把整个区域保护起来，这样这块土地的土壤就不一样，里面的矿物质含量就会不同，微气候也不同——这一点决定了结霜、降雨时间的早晚、降雨量的多少以及葡萄基因和香味的改变，这些所有的因素就会最终体现在葡萄里，所以每一块地方种出来的同一品种香味和糖度都是不一样的。

“葡萄酒 70% 的品质来源于葡萄本身，法国人认为葡萄是上帝的礼物，不要轻易改变，这一年该结出什么样的葡萄酿什么样的酒，甚至不去浇水。我们也是要坚持这个原产地的概念，什么样的地方种什么样的葡萄，尽管会有人觉得我们的葡萄酒有点酸，颜色有点淡。”刘薇向本刊表示。

“中国人喝了 5000 年的茶，喝茶就会有要喝龙井、乌龙、铁观音、普洱之分，这就相当于红酒喝法国酒还是西班牙酒的选择。中国人对于茶就有原产地的概念，就是要喝特定区域某个年代的茶，白酒同样有这个概念，只是没有法律化，但是葡萄酒还没有形成这种概念。”刘薇说。■



葡萄酒twitter

86

酒是瓶子里的诗歌。

——克里夫顿·费迪曼

在陈年的葡萄酒中，氧气和葡萄酒的反应是非常缓慢的。人们相信在大瓶子中葡萄酒陈得更慢，因为在大瓶子中，每单位量的葡萄酒所接触的氧气更少。快速的氧化，正如软木塞漏气一样，会糟蹋了葡萄酒。

87

在四件事情里，岁月久远似乎是最好的：老木头最适合烧，陈酿最适合饮用，老朋友最值得信任，老作家的作品最值得阅读。

——弗朗西斯·培根

虽然葡萄酒酿造在古希腊和古罗马时期成为一门成熟的艺术，但他们的葡萄酒形式远离我们几千年了。他们储藏葡萄酒的工具不是酒瓶和软木塞（或者螺旋盖），而是酒罐，而且在葡萄酒尚新鲜时就开始喝。为了延长保存期，古希腊人在酒中添加了树脂，古罗马人则添加了蜜和树脂。后来还用蜡封的方式保存。

正邦是谁?

正邦=品牌策略+设计+亮相落地

010·67659778 / www.zhengbang.com.cn

bang
正邦

品牌策略与设计

> 中国电信、天翼、中粮标志VI设计



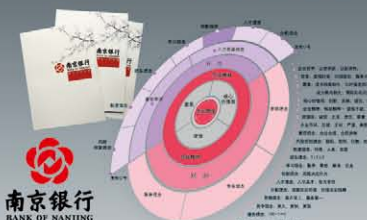
邦标志VI
bang Logo & VI

> 中国移动通信



品牌战略与构架

企业文化CI导入



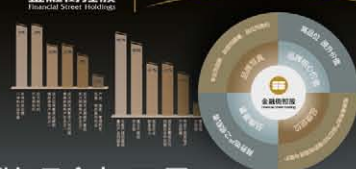
南京银行
BANK OF NANJING

bangbrand
邦品牌顾问



金融街控股
Jinrong Street Capital

建筑城市精神



品牌理念与口号

品牌中英文命名



BangSign
邦环境·导示

> 央视、厦门银行环境导示设计



> 吉利4S店、北京银行环境系统设计



邦网络
netbang

> 网站策划与设计



邦传媒
mediabang

邦广告
bang advertising

> 广告创意

> 企业宣传册设计



> 品牌亮相与发布会



以下是正邦设计的已被客户采用的标志及VI系统 (事实胜于雄辩)



酒庄林立的烟台

拉菲进入烟台，在已经非常热闹的葡萄酒界扔了一颗炸雷，不管其象征意义是否要大于商业意义，但毫无疑问，烟台产区被提升到一个新的高度。此时，在烟台根深蒂固的张裕却开始了外部扩张。

记者◎董璐

这趟从北京去烟台的 CA1545 航班上，有近 1/4 的乘客为法国人，听着身边不断冒出的葡萄酒名词，不仅让我怀疑是否发生了穿越，似乎我的目的地并不是烟台市的蓬莱而是法国的波尔多。2009 年 4 月 22 日上午 10 点钟，轻型挖

掘机的声响打破了山东蓬莱大辛店镇丘山山谷木兰沟的寂静，蓬莱拉菲酒庄土壤勘测工作开始了，这距离 3 月 26 日罗斯柴尔德男爵与中信酒业项目投资签约仪式只有 24 天。来自法国南部贝济耶 (Beziers) 的奥利维 (Olivier Tregoat) 毕业于波尔多葡萄酒学校，2000 年为拉菲酒庄做过土壤研究，他对蓬莱拉菲

酒庄所在土地的土壤分析显示，酒庄未来葡萄种植品种将以赤霞珠为主，搭配以梅洛和西拉，这一选择避开了蓬莱每年 7、8 月的葡萄收获季节雨水较多的弊端。9 月来自罗斯柴尔德男爵拉菲集团 (Domaines Barons de Rothschild) 的技术总监埃里克·科勒 (Eric Kohler) 又来到蓬莱，复核分析结果，以确定具体地块的葡萄品种。年底蓬莱拉菲酒庄占地 120 亩的酒庄已经开工，葡萄园从丘山水库向西绵延，占地 1200 亩。因拉菲的进入，山东蓬莱显然已经成为法国人频繁造访的中国城市。

拉菲集团用 “Grand Cru” 这个意为 “能酿出极佳好酒的葡萄园与酒庄” 一词，来描述蓬莱酒庄的前景。从山西怡园退出加入拉菲蓬莱酒园项目的法国酿酒师高林 (Gérard Colin) 希望能在蓬莱酿出独特的葡萄酒，他说：“从 2006 年开始，我就在全中国寻找最适合的土地，包括宁夏、新疆等地。这个酒园是种挑战，我想至少要过 15 年，这里才能酿出 Grand Cru 的好酒。” 高林负责酿制的 2003 年怡园珍藏梅洛及珍藏品丽珠在葡萄酒界获得过非常好的评价。然而来自其他酒庄的酿酒师却认为，拉菲在中国的开始是一张白纸，和他们站在同一起点上，理由是拉菲在波尔多擅长酿制浓郁型的红葡萄酒，而蓬莱的土地和气候更适合酿造酒体轻薄的红酒或者白酒，譬如薄若莱 (Beaujolais) 的加美葡萄 (Gamay)、桃红酒 (le vin rosé) 及莎当妮 (Chardonnay)。但不管怎样，拉菲将葡萄酒界对蓬莱的期待再度扩展。

在拉菲之前，法国朗格多克地区最先向中国出口葡萄酒的 Chateau Auzias 酒庄，在 2004 年与华裔比利时籍人吴枫合资 650 万美元成立了法国瑞枫奥塞斯 (烟台) 葡萄酒庄园有限公司，建设了 320 亩的葡萄园及 45 亩的酒庄。蓬



2009 年，烟台国际葡萄酒节上的踩葡萄表演

莱拉菲酒庄的北面便是 2007 年落成的中粮酒业的高端葡萄酒品牌君顶酒庄所在地——蓬莱南王山谷。君顶将蓬莱南王山谷与法国波尔多梅多克、意大利托斯卡那、美国加州纳帕山谷、智利卡萨布兰卡谷、澳大利亚布鲁萨山谷、南非开普敦并称为世界七大葡萄酒海岸，它和法国阿海威苗木公司合作成立国内首家生产优良脱毒嫁接苗木的公司，在 400 亩基地上引进优质酿造葡萄。目前蓬莱围绕丘山山谷、南王山谷和猎王谷，已经有君顶、华东百利、盛唐、瑞事林等十余个高端葡萄酒庄。

蓬莱产区对自身品牌的认知也在不断加强。近日蓬莱酿酒葡萄园艺师协会还发布了蓬莱产区 2009 年度收获的葡萄质量报告，认为 2009 年蓬莱总体气候适宜，葡萄经历了非常理想的成熟期，对香气的集中和花色素的积累特别有利，葡萄成熟度高；总体葡萄病害少，果面干净，口味浓郁，葡萄色泽达到了每个品种本身固有的成熟色泽；蓬莱产区红葡萄品种平均糖度 20 度，白葡萄品种平均糖度 18 度，品质上佳，大部分葡萄可以制作典型性较强的海岸葡萄酒。

事实上，现代葡萄酒事业的发端就在蓬莱。我国有关葡萄的最早记载是距今 2000 多年的《诗经》，中国酿造葡萄酒的历史可追溯到西汉张骞出使西域，从大宛（今中亚塔什干地区）引入葡萄和葡萄酒酿造方法，至唐朝葡萄酒就已颇为盛行。然而近代以来，我国的葡萄酒事业发展非常缓慢，直到 1892 年有“南洋首富”之称的大清驻新加坡总领事张弼士，投入 300 万两白银，在山东烟台创办了中国第一家葡萄酒酿酒公司，才开始了葡萄酒的工业化生产，这家企业就是张裕。张弼士用了数年时间，选育出全新的葡萄品种“蛇龙珠”，酿造出了全新口味的红葡萄酒，并在 1931 年命名为“解百纳”干红。相关数据显示，时至今日，张裕的解百纳产品占全国市场份额的 77%，2009 年解百纳占张裕葡萄酒主业销售收入和利润的一半以上。整个 2009 年张裕集团实现销售收入 73 亿元，同比增长 20%，实现利润 13 亿元，同比增长 28%，为国内市场份额最大的葡萄酒厂商。

在清代蓬莱市就有农户零星栽植葡萄，民国时期面积和产量有所增加，主

要栽植品种有玫瑰香、龙眼、红鸡心、水晶、金皇后等。上世纪 50 年代，全市年产量 1 万公斤；60 年代产量达到 58.5 万公斤；1987 年蓬莱的葡萄种植面积达到 2.2 万亩，总产达到 2.2 万吨。蓬莱很早就成为张裕等许多葡萄酒生产厂家的原料供应地，近年来先后又有中粮集团、天津王朝、大连万达在蓬莱建立了原料基地。蓬莱市现有葡萄种植面积 5 万亩，其中酿酒品种占 2/3，鲜食品种占 1/3。栽培的葡萄品种有 50 多个，其中红色酿造品种 15 个，白色酿造品种 8 个，鲜食品种 20 个，酿造兼生食品种 8 个。小型的葡萄酒厂通过市场锤炼，不断进



蓬莱葡萄庄园

行资本积累，现已发展成为具有相当规模的企业，现在整个蓬莱有注册葡萄酒企业 35 家，葡萄加工能力达 4 万吨。

酿制葡萄酒的风潮甚至普及到了寻常百姓家中。徐海燕 2006 年搬到了张裕烟台酒厂附近居住。在那年的 10 月，她看到满载着葡萄的卡车一辆接一辆地驶入张裕酒厂，那攒得紧紧的葡萄串让她心里痒痒。她在网上搜到了酿制葡萄酒的方法，而后便跑到蓬莱，从张裕收购剩下的葡萄中选了 300 斤回家。家中并没有很大的空间，她就将葡萄搬到了父亲的工厂，在开阔的车间里摘粒。“全家都动员起来了，因为要在最短的时间里将葡萄摘下揉碎，并放入大桶里发酵。”徐海燕说，“其实很简陋，就是用家中普通的大桶来做发酵桶，也没有橡木桶什么的，等发酵完毕就分离，再装瓶。我们现在出去喝酒，酒可以不喝完，但瓶子一定要带回来。”现在徐海燕家中的阁楼里堆满了 200 多个瓶子，这都是 2009 年新酿的葡萄酒。“有时候我们也会举行

自己的品酒会，一起酿酒的十几个人，带着自酿的酒，分享心得。我们也还是喝张裕葡萄酒，自己酿制的葡萄酒在口感上都无法和它相比，而且也不能储存太久，但这是一种不一样的心情。”

不过，在其他酒庄纷纷走进来的时候，蓬莱的葡萄酒酿制大户张裕却在走出去。近年中国葡萄酒业以每年约 15% 的速度在增长，而张裕的增长幅度却接近 30%。“好酒是从好葡萄开始的。”张裕公司总工程师李记明说。在蓬莱日渐成为高端酒庄酒的必争之地时，张裕还有产能上的迫切要求。据他介绍，截至 2009 年 7 月底，张裕已经在全国拥有葡萄

基地 20.15 万亩，分别在山东烟台、陕西、宁夏、新疆、辽宁及北京。在烟台蓬莱产区，张裕有 8 万亩酿酒基地，陕西泾阳有 1.5 万亩葡萄基地，宁夏贺兰山东麓有 5 万亩葡萄基地，分布在黄羊滩农场和宁夏青铜峡，新疆石河子地区有 5 万亩葡萄基地，在辽宁桓仁县有 5000 亩张裕黄金冰谷冰酒庄的冰葡萄基地，北京密云则有张裕爱斐堡北京国际酒庄所拥有的 1500 亩葡萄基地。李记明表示：“我们已计划在宁夏新

增 3 万亩葡萄基地，新疆新增 2 万亩。到 2010 年底，张裕公司在全国的葡萄基地将达到 25.15 万亩。”

从张裕基地的布局看，张裕未来的发展重心是在中高端产品，酒庄酒将是其发展的重要方向。在烟台的张裕卡斯特是 2002 年下半年推出的，仅用了 3 年左右的时间即达到了放量期，2009 年前三季度销量达到了 2400 吨，同比增长 25% 以上。张裕卡斯特出厂价在每吨 23 万元左右。其需求旺盛，目前在国内外酒庄酒中占据了有利地位。而张裕爱斐堡是它目前的重头产品，年产能 1000 吨，于 2008 年下半年推出，2009 年爱斐堡全年销量有望达到 490 吨，其系列产品的平均出厂价为每吨 32 万元，高出张裕卡斯特 30% 以上，因爱斐堡尚处于市场培育期，张裕认为可能需要 5 至 6 年的时间放量。

在拉菲蓬莱酒庄预计的 15 年后，张裕爱斐堡酒庄，与蓬莱产区里以拉菲蓬莱酒庄为代表的高端酒庄命运如何，只能拭目以待了。■



朗格斯酒庄酿酒师崔彦志

朗格斯酒庄：国产风土的酿造术

朗格斯酒庄的庄主，是施华洛世奇家族的格诺特·朗格斯先生，犹如家族中古老而神秘的水晶制造术一般，朗格斯酒庄用独有的造酒工艺，酿造了来自“红酒之城”的风土特质。



记者◎黑麦 摄影◎于楚众

1999年初,44岁的朗格斯先生携奥地利知名葡萄酒专家来到中国,在考察了中国几个著名产区后,他选定了昌黎县城东北方向的一片向阳的山丘。这座山丘地处全县最靠近渤海湾的地段,位于碣石山脉,与燕山山脉相连,平

均海拔约200米左右,距黄金海岸不足10公里。每到春夏,海风便把湿润的空气吹向缓起的山坡,并在山脚下附近形成一个相对湿润的“小气候”。

该地区地质结构复杂,植被下层遍布了不同时期形成的花岗岩;从平地到山坡,土壤结构差别较大,山脚附近,多为“多砾质,清砂质,淋溶褐土”。近有碣石神岳护佑,远有渤海海风吹拂,施华洛世奇先生充满信心地说,这片山丘充满了酿造优质葡萄酒的自然元素,大海、沙砾、充裕的阳光,由它们组成的葡萄酒,一定蕴藏着中国最独特的风土。

几个月后,3000亩葡萄基地,和一个占地85亩的城堡庄园开始动工兴建。赤霞珠、品丽珠、梅洛、西拉等脱毒苗木被依次种下,从半山的城堡顶层向下望去,187公顷的葡萄园与数公里外的海岸沙滩几乎相连。每年春夏,施华洛世奇先生都会悄然出现在这座面朝大海的房子中。据说,他也曾偷偷地走进山林,浪漫地为每一棵树以及相邻的山岭取一个温暖的名字。

据《昌黎县志》记载,昌黎自明朝起便有了葡萄栽培,距今已有400多年历史。1979年,新中国的第一瓶干红葡萄酒,落生在昌黎地王葡萄酒公司。这一葡萄园区,又恰好处于北纬39度25分至47分,是世界公认的葡萄酒产区纬度,自那时起,便有了“昌黎是中国红葡萄故乡”一说。至今,昌黎全县已有30多家干红酒厂和十几家酒庄。2000年,昌黎被国家正式命名为“中国葡萄酒之乡”和“中国干红之城”;2002年,昌黎产区被中国政府认定为首家葡萄酒原产地保护区,自那时起,昌黎葡萄酒便成为名副其实的中国AOC(法国葡萄酒的最高级别——AOC在法文意思为“原产地控制命名”)。

崔彦志身着红色工作服,看起来和其他工人并无两样。每个发酵期结束后,酿酒车间一下子变得冷清了许多,唯有崔彦志还继续留在车间里巡查。“最好的纬度,并不代表什么。”崔彦志是朗格斯的副总,人称“崔工”,作为朗格斯的首席酿酒师,他并不认同“纬度论”,

85 | 推荐酒



嘉伯乐小教堂红葡萄酒

Paul Jaboulet Hermitage
“La Chapelle”

产地:法国,罗纳河谷
酒庄:嘉伯乐酒庄
年份:2001年
价格:3230元

推荐人:石军

中国大饭店阿丽雅餐厅高级侍酒师

推荐词:隐居地(Hermitage)是法国罗纳河谷北部最重要的葡萄酒产区,红葡萄品种以强劲并带有辛辣味的西拉为主,地名源自13世纪十字军东征中“气管炎”武士Sterimberg,他为了逃避悍妻的骚扰,独自来到罗纳河谷北部的山上隐居。嘉伯乐(Paul Jaboulet)的小教堂(La Chapelle)是当地顶级的红酒之一,其酒标上的小教堂,就是位于Paul Jaboulet酒庄的标志性建筑,也是当时Sterimberg隐居时建造的。据说19世纪时波尔多一等酒庄拉图(Chateau Latour)曾经用Hermitage的葡萄偷偷掺进自家酒中,一方面出于成本的考量,另一方面也是因为这里的酒劲道和口味不输给波尔多的顶级酒。《葡萄酒观察家》给其97分。配菜推荐:羊里脊。

86 | 推荐酒



科尔多奇亚蒙塔尔奇洛布 鲁洛特酿保证法定地区酒

Col D'Orcia Brunello
di Montalcino DOCG

产地:意大利,蒙塔尔奇洛布洛
Brunello di Montalcino, Italy
酒庄:科尔多奇亚酒庄
Col D'Orcia
年份:1999年
价格:3750元

推荐人:Gordon Zhou

上海帕兰朵意大利餐厅副总经理

推荐词:这款红葡萄酒的特点是陈年时间越长,质量越好。根据不同的采摘酿造年份,它的最佳适饮期为15~20年,也可以达到30年甚至更长时间。当然这需要正确和合适的储存条件。这款酒味道非常的干、热、浓烈、和谐、雅致、芳香持久。强劲饱满而又丰富细腻的酒体最适合和烧烤的红肉、野味以及铁板烤肉搭配。

“每个地区都有自己的小气候，这才是葡萄成长的关键，举个简单例子，你去山另一边的酒庄，就会喝到和我们口味完全不同的葡萄酒。”受山海关的影响，朗格斯所处的山坡形成了四季分明的特点，年日照时间在 2600 小时以上，12 摄氏度的昼夜温差、725 毫米的年平均降水，确实与法国的梅克多产区有几分相似。“春旱，夏涝，秋吊是这里非常典型的自然规律。因此，葡萄的挂果时间较长，从夏末开始到秋初，都是采收的最佳时机，这时的果粒含糖最高。”

朗格斯酒庄的农户，大多是与公司



葡萄酒twitter

88 “葡萄酒的首要责任是成为红色的……第二个责任是成为勃艮第（深红色的）。”

——哈里·沃（Harry Waugh）

酿造红葡萄酒是要把红葡萄的果皮和汁液放在一起发酵（通常 14 天），使得葡萄汁液色泽变成深色；如果是酿造玫瑰红葡萄酒，红葡萄的果皮和汁液在一起发酵 24 到 36 个小时就可以使葡萄汁液变成玫瑰红色；如果是酿造粉红葡萄酒，红葡萄在被压榨后就要迅速把汁液和果皮分离，独自发酵成葡萄酒。

89 我用葡萄酿酒，所以我无须久等。

——史蒂芬·赖特

酿造葡萄酒的基本技术就是：采摘葡萄、榨汁和发酵。酿造葡萄酒在过去之所以成为可能是因为在葡萄果皮表面的酵母可以使葡萄汁自然发酵变成葡萄酒。当葡萄被压榨后，酵母就会侵蚀葡萄汁液中的糖分，使之分解成酒精和二氧化碳。这个过程就是“发酵”。

90 公元 6 世纪的法兰克人制定的《萨利克继承法》规定，如果一个葡萄园种植者被害，那么他脑袋的价值将是一个受害的庄稼汉或者放牧人的两倍。

因为相对于农民的干草作物所纳的什一税，葡萄酒产业纳的什一税要多得多。

有长期合同的当地农民。“这些农户比我们更了解当地的土质，我们则更了解酿酒葡萄植株的个性。”在崔彦志看来，酿酒工人和农户之间的差异，可以通过实际操作来互补，他说：“我们付给他们固定工资，以及相应的福利和奖金，并按照欧洲葡萄园的管理方式，对农户进行定期培训，以保证葡萄的质量和土地的寿命。”

由于市场因素，大多数果农都致力于提高葡萄的单位产量，以获取最大利益。在昌黎的某些葡萄园中，亩产 1500 ~ 2000 公斤葡萄的事情常有发生，另有一些农户，在种植中使用人工灌溉、除虫剂甚至化肥药品等。“我们和所有农户达成的共识就是——尊重土地。”崔彦志

说。朗格斯酒庄从 2003 年就实施了有机种植，在 3 年的土地养护后，获得中国国家机构颁发的有机证书。“葡萄园采用单臂架和短梢式种植，用以保障葡萄的天然有机，我们亦会根据当年的土地状况，进行几次人工翻地和除草，使葡萄在充分自然的环境下生长。”崔彦志说，“亩产 500 公斤是欧洲最高标准，我们一直以来都采用这个标准。”

细胞生物，大多会被声音震波所影响。科学家也相信，悠扬的音符，可以刺激植株生长。“做朗格斯的葡萄是幸福的”，每到春天，葡萄藤架上便挂满了绿色的“听众”，高耸在葡萄园上的几座音响，定时播出奥地利名曲，每天两场“约翰·施特劳斯音乐会”，就在这里上演。“虽不能‘亲临’维也纳，葡萄也能够表现得如欧洲植株一般轻柔。”崔彦志说，“我相信这是最美丽的葡萄园，因为我可以看到人和植物之间丰富的情感交流。”虽说农户并不知道施特劳斯是何许人，但他们也常常因为优美的音符而忘记了劳作的辛苦，一个农户腼腆地笑着说：“挺有意思的，我觉得来年放点民歌也不错。”

在朗格斯的葡萄园中，还停放着一门大炮，据说，这是当地政府特批给酒庄的。这门炮的主要用途，是用来驱散葡萄园上空的冰雹云层和厚重的积雨

云。“遇上极其恶劣的天气时，我们还是会和老天爷斗一下。”在葡萄园待久了，崔彦志抬看天空，便可识别气象，判断云层的降水量。崔彦志说：“冰雹过后的葡萄藤不但产量低，而且会发生严重的病虫害，如果传播至整个葡萄园，三五年内的酒都没法喝。”然而，人工影响天气的代价很高，“一发炮弹打上天就是 100 块钱，打满葡萄园面积的整片天空，有时需要几百发炮弹”。“有时

也会因为防止冰雹空降，而‘错杀’了对葡萄园有益的降雨云。”他说，葡萄园正在慢慢教会葡萄藤学会适应昌黎的天气，“炮，还是少打为宜”。

自重力酿造，是欧洲传统的葡萄酒酿造方式，指葡萄破梗后的所有酿造工艺中，

尽量减少葡萄汁液与容器摩擦。在葡萄酒酿造过程中，一般酒庄通过输泵泵来进行浆液的传输，而压力、搅拌、摩擦势必给葡萄汁带来结构的不良影响。“我们相信葡萄酒是有生命的，因此，我们绝对不会采用‘泵传递工艺’。”崔彦志说，“重力酿造后的葡萄，仍旧保持着果粒刚刚采收时的新鲜感，即使在成酒后，还带着清新的香味。”

酒庄的自重力酿酒车间，总共分为 4 层，在酿造时，首先通过顶层的高位，破损葡萄，依靠其自然重力，流入下一层的发酵罐，在电梯协助下，自流式分离倒罐，最大限度地保持葡萄酒中的自然特质。整个发酵过程中，葡萄酒不依靠任何添加成分，均以苹果酸乳酸自然反应。“我们用全自动恒温罐，来保证陈酿在最适宜的温度下，充分发挥葡萄本身的酿造能力。”崔彦志说，“所有的葡萄成酒后，都会灌入自制的橡木桶中，封存在岩洞恒温的酒窖里。桶中的成酒，会继续在奥地利的圆舞曲中，悠然进化。”

“20 多年前，我在大学学习葡萄酒专业，那时中国葡萄酒行业刚刚起步，外国人还不相信中国的土地会酿造出美味的葡萄酒。”崔彦志说，“如今，葡萄酒已经不再是高不可攀的舶来品，我们应该把它看做一种日常的饮食文化，并且试着接纳来自本土的风味。”

紧急需求物资

夏河县麻当乡化旦尖措孤儿学校师资力量非常薄弱，各种设施、设备简陋，学生的生活、学习环境非常恶劣，急需社会各界爱心人士伸出援手。

爱心援助一：教室5间及相关配套设施（桌椅板凳），希望每间教室能容纳50名学生；

爱心援助二：食堂1间及相关配套设施（锅碗瓢盆，桌子凳子），消毒设备一套，希望可以容纳70人正常就餐；

爱心援助三：宿舍2间及相应配套设施（高低床，棉被，洗漱用品），希望每间宿舍能容纳40人就餐；

爱心援助四：学校水泥篮球场地一块，希望可以满足学生最基础的体育锻炼和娱乐设施；

爱心援助五：澡堂一间及相应配套设施（开水电茶炉两套，太阳能热水器三套、饮用水井一口、）；

爱心援助六：学生娱乐器材（乒乓球10套、篮球5个、足球5个）；

爱心援助七：医疗设备（常用药物、感冒药，消炎药）；

爱心援助八：过冬物资（70套羽绒服，70副手套，70顶帽子，70套棉被，140双棉鞋，140双棉袜）；

爱心援助九：学生餐费，每月合计伙食费18000元，教师工资：预期1500-2000元/人每月；电费每月：300-500之间（冬夏差距大）

关注贫困地区孤儿 只需您奉献一点爱心



中国儿童少年基金会
中国关爱孤儿专项基金

捐款方式

通过邮局捐款：

单位：中国儿童少年基金会

地址：北京市建国门内大街15号 邮编：100730

请在附言处填写 中国关爱孤儿专项基金

通过银行帐户捐款：

开户名称：中国儿童少年基金会

开户银行：北京中国工商银行华润大厦分理处

账号：0200214519200002640

请在汇款用途处填写 中国关爱孤儿专项基金

联系电话：010-84871548

相关信息请关注：<http://www.ccosf.org>



尴尬时期的中国葡萄酒

为了实现这个愿望，中国还要进行大量的工作，来拟定这两个等级葡萄酒的具体规范。每一个等级都需要确定生产区域、批准使用的葡萄品种、葡萄种植实施惯例（包括种植密度）、酿造工艺和最低酒精含量（不包含加糖的做法）等。



拉斐酒庄鉴酒师方启俊

◎Nicolas Carre (方启俊)

法国有着悠久的葡萄酒酿造历史，同时也拥有世界上最健全的葡萄酒法律规范，这种公认的严格却让很多酿酒国

产生“羡慕”。自18世纪起，葡萄酒造假、仿造、非法买卖与过量生产等问题，一直困扰着新兴的法国葡萄酒行业，19世纪时，葡萄酒行业的相关法规才开始形成，直到1936年才被确定为法律，1970

年开始，在欧洲范围内得到普及。葡萄酒行业的法律无非就是要保证葡萄酒的质量、保护葡萄的原产地，其中规定了某一特定产区内葡萄酒的生产酿造，必须符合公认的传统工艺。该法律现已成为国际葡萄酒法律的成功范例。

而中国在葡萄酒领域一直没有很好的信誉，常有假冒伪劣产品被曝光。举一个很简单的例子，中国市场上所谓的“拉菲”比真正的法国拉菲酒庄的葡萄酒数量多出近一倍，这是一个非常让人失望的现象。而还有比这更加严重的事实：一次，我想寻找拉菲酒庄副牌 Carruades de Lafite 的葡萄酒，在联系了十几家经销商后，竟有人这样告诉我：“我们有价格非常低廉的拉菲，但是如果你想要法国生产的，我们没有。”

近两年，我一直参加由中国葡萄酒生产商举办的品酒会，厂商会提供10瓶年份和品种不同的葡萄酒，但实际上我只喝到了四五款酒，相同的酒被分装到不同的瓶子中，充当其他产品，这样的做法使整个中国的葡萄酒行业都蒙受损害。中国葡萄酒的发展前提，是要和国际市场真正接轨，用法律来规范葡萄酒的酿造、灌装过程。

为了打造高质量的葡萄酒形象，世界绝大部分葡萄酒生产国，都会在其生产环节中建立法律规范，这些葡萄酒的生产过程必须遵守这一规范，否则将被划分为低质量葡萄酒。中国加入世界贸易组织，无疑对葡萄酒行业起到了积极的作用。2008年，中国制定了第一条葡萄酒行业规范：中国国家质量监督检验检疫总局申明，如果一款葡萄酒的酒标上标有葡萄品种，那么该种葡萄的含量不得少于80%，这个条款同样应用在葡萄的年份和产区上。在中国有4个葡萄种植产区因此受到条例保护：河北昌黎、河北沙城、山东烟台和宁夏贺兰山东麓。

中国可以通过借鉴法国葡萄酒行业的模式，来完善自己的体系，种植高质量的葡萄，对生产和酿造进行严格控制。这样一来，中国有望在未来酿造出属于自己的高质量 AOC（法定产区葡萄酒）。就现阶段而言，面向大众消费的低端葡萄酒，在中国占有较大的市场，这种酒相当于法国的餐桌酒（VDP），它们没有年份，酒标上也不会标注葡萄品种，却最受大众欢迎。我相信这两种等级的葡萄酒，具有最大的市场潜力。

当然，为了实现这个愿望，中国还要进行大量的工作，来拟定这两个等级葡萄酒的具体规范。每一个等级都需要确定生产区域、批准使用的葡萄品种、葡萄种植实施惯例（包括种植密度）、酿造工艺和最低酒精含量（不包含加糖的做法）等。

“制定法律当然很好，但是要从正确的方向开始，特别是要知道从哪个方面入手。”对旅居中国长达 15 年的法国酿酒师阿兰·勒鲁（Alain Leroux）来说，中国葡萄酒业的所有问题均来自于葡萄园。“对每公顷 15 到 20 吨（新疆部分产区达到 25 吨）的葡萄产量来说，中国的葡萄酒入口后有稀释的感觉，即便是世界上最好的酿酒师，也不可能在此大产量的果粒中酿出高质量的葡萄酒！”缺乏结构与单宁的葡萄酒在口中都会透出水质感。也正是这个原因，中国葡萄

酒总会与进口的葡萄酒散酒进行混合灌装，来提高颜色和口感的品质。

“当葡萄只按重量销售的时候，中国只能生产平庸的葡萄酒。”阿兰说。中国的葡萄种植者很少控制葡萄的品质，葡萄成熟之前往往已经被一些大集团预定购买，价格又是固定的，所以种植者也不会考虑葡萄的质量问题，他们所做的只剩下生产与供应。

我相信，所有专业人士都认同，应该严格地控制葡萄种植的密度。在法国，每公顷葡萄园的平均产量不会超过 10 吨。因此新兴的葡萄生产国，非常需要技术指数和达标手册。当然这样做会使种葡萄的农民做出很大的牺牲，并且强迫相关部门付出诸多行动去加以监控。

除此之外，中国的另一个问题是投资者的意愿。当一个集团投资葡萄酒生产行业时，很难有“降低产量、提高质量”的理念，相反，他们的目的多是销售，为了赚取最大的利润，因此，完全忽略了品质因素。与众多其他国家不同的是，中国的酿酒师，往往没有选择酿造类型的决定权。法国、澳大利亚或者美国的酿酒师，会因为充满创意的酿造而变得非常出名，但在中国却是行不通的。另一个有趣的现象是：近年来，职业侍酒师、酿酒师与品酒师得到了中国酒业的重视。这三种职业逐步成为中国葡萄酒的代言人，然而，中国葡萄酒行业的守护者们，总是简单地认为，中国的葡萄酒终将能说服世界。其实，在葡萄酒行业中，任何人的话语权都来自葡萄酒本身的质量，而葡萄酒的质量则是地区风土的产物，因此，在我看来，好的酒质并非来自人为，而是葡萄园。

葡萄酒行业的法律法规，可以在世界范围内造就众多的优秀葡萄酒产区，只有出自这些产区的葡萄酒才可以得到公认的质量保障。对新世界的葡萄酒来说，如果缺乏严格的法律规范，就很难得到欧洲联盟的认可。国际贸易的发展，是以不同国家对葡萄酒质量与酿造工艺的公认为前提的，中国酒精饮料协会之下的中国酿酒工业协会葡萄酒分会，就是朝着这个方向工作的，为处于尴尬时期的中国葡萄酒，寻求良好的解决方法。如今在中国，只有屈指可数的生产者，能够生产高质量的葡萄酒，去征服外部市场。■



葡萄酒 twitter

91 “谁有哀伤？谁有悲痛？谁有争执？谁有抱怨？谁有无谓的伤痕？谁充满嫉妒？”
“最后，它如同毒蛇撕咬你，毒害你。”
“你的眼睛将看到奇幻的景象，你的大脑将幻想莫名其妙的事情。”
“你感到自己睡在巨浪上，躺在帆缆上。”
“他们揍我，”你将会说，“但是我没有感到疼痛！他们敲打我，但我没有感觉！我什么时候可以醒来，这样我就可以再痛饮一回。”

——《雅歌》

研究者们发现酒精能够增加脑部多巴胺等化学物质的成分，而多巴胺常常与快感和上瘾联系在一起。这样的化学物质通过与被称为受体的蛋白质黏附到一起产生“奖赏回路”，并发出快感信号以对人体产生影响。

87 | 推荐酒

宝禄爵丘吉尔爵士特酿香槟

Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill

产地：法国，香槟区
酒庄：宝禄爵酒庄
Pol Roger
年份：1996 年
价格：3800 元



推荐人：陈芳

怡园酒庄少庄主

特点：曾宣称“我的品尝很简单，我很容易被最好的东西满足”的丘吉尔，也对宝禄爵香槟钟爱有加，称宝禄爵酒庄是出产世界最好喝香槟的地方。酒庄保持丘吉尔喜好的风格，并坚持“最好中的最好”。1996 年的这款酒，总产量不到 1 万瓶。它展现了宝禄爵一贯“可以闻到质感的香气”的特质，更圆润、浓郁、丰富的榛仁、坚果、芝士、水果等香气中透着贵族和大气。

88 | 推荐酒

宝石翠古堡耶鲁斯特级陈酿干红葡萄酒

Tinto Pesquera
Janus Gran Reserva



产地：西班牙马德里
Ribera del Duero, Spain
酒庄：费尔南德兹酒庄
Bodegas Alejandro Fernandez
年份：1995 年
价格：4188 元

推荐人：晋阳

法国食品协会、中国葡萄酒杂志、法国家乐福等机构的特约葡萄酒讲师，多家葡萄酒专业杂志的专栏作者，法国专业侍酒师学院中国校区特聘讲师

特点：整串葡萄人工用脚破皮，然后发酵。此款酒在橡木桶中陈酿 23 个月。通透的深红色泽，明亮而富有魅力，复杂且开放型的香气带有浓郁的烟熏及野性的气息，从而带出成熟的李子、樱桃利口酒、浓咖啡、烟草及雪茄盒等的复杂香气。酒体强劲有力、细腻圆润，辛香甜美，有陈年能力。饮用前需要醒酒。是西班牙的酒王（PETRUS）。



品酒本是一种感官的享受，在葡萄酒大学的教室中也洋溢着这样的气氛

葡萄酒大学里学什么？

这所成立于 1965 年的大学，办学初衷只是为了教授当地的葡萄园主一些宣传、推销葡萄酒，以及法律、经济及管理方面的技能，直到 1978 年才真正成为一所大学。

实习记者◎俞力莎 摄影◎张雷

2002 年，沈磊辞职去了法国里昂，想给自己的人生找点新的目标。在国内从事广播电视技术工作的他，初到法国学的是计算机，没曾想两年后的一次普罗旺斯之旅，竟让一杯醇香浓郁的葡萄酒改变了他之后的人生轨迹。

从里昂进入普罗旺斯的途中，沈磊在德隆省 (La Drome) 旭兹拉如思 (Suze La Rousse) 小镇上停下了脚步。在小镇半山上，有一座建成于 12 世纪的古老城堡，热爱葡萄酒的法国人在这里开设了

一所举世无双的葡萄酒大学 (Universite du Vin)，虽然在法国不少大学都有与葡萄酒相关的学院与专业，但如此命名的却唯有这里。这所成立于 1965 年的大学，办学初衷只是为了教授当地的葡萄园主一些宣传、推销葡萄酒，以及法律、经济及管理方面的技能，直到 1978 年才真正成为一所大学。如今，和葡萄酒有关的任何课程，都能在这里找到。人们既可以来此攻读学位，也可以参加短则一日，长则数月的短期培训。沈磊好奇地体验了为时一天的初级培训，却意外发现了自己在这方面的兴趣。不久后，再

次来到这里的沈磊，已经成为葡萄酒大学的一名新生了，他将在这里攻读葡萄酒与葡萄酒法律硕士学位。

训练对葡萄酒的敏感度，是沈磊第一年里主要的学习任务。从入学后的第一周开始，他就开始了高密度的试酒训练，以产区为划分顺序，每天都要品尝三四十种葡萄酒，每两三天更换一次产区，大产区之下还包含若干小产区，最小的产区仅占地两公顷，年产量 1000 多瓶。两三个月下来，他品尝了不下千种葡萄酒，尽管每尝完一种酒都会清洁口腔，保持味蕾敏感度，但还是“一开始

舌头都喝麻木了”。不过，一两周后沈磊已经适应了这种训练，对他而言，最大的难题还是如何克服东西文化差异造成的有关味道基准的障碍。学校里本来就罕见亚洲面孔，他是仅有的两个中国人之一。他与另一个来自台湾地区的同学交流时，常常头疼于西方人的那套葡萄酒描述语言。“比如说我们常用花香来描述葡萄酒的味道，但是我以前根本不知道什么是金盏花，什么又是鸢尾花。再比如葡萄酒的果香，欧洲的水果要细分成草莓、覆盆子之类的红色水果，以及黑加仑、桑葚之类的黑色水果，他们的李、杏还跟国内不一样，法国的李子国内叫黑莓。”

为了找到味道的基准，沈磊尽可能地找机会去尝试各种味道，也养成了什么都要闻一闻的习惯。他会去农贸市场尝尝各类瓜果蔬菜，也会去葡萄地里闻一闻土壤和鹅卵石的气味，“葡萄酒里有时会有一些烧石灰、矿物质的味道，这些都来自土壤”。还可以用学校提供的众多香味瓶做辅助训练，基本上所有味道都能从中找到。沈磊还记得第一款给了他方向感的葡萄酒，“那是来自阿尔萨斯的琼瑶浆（Gewurztraminer），香味很浓，特别是能闻到中国人很熟悉的荔枝味，当时我就觉得特别亲切”。他渐渐有了得心应手的感觉，有的酒香味单纯，有的酒混合了多种味道，如香水般有前调、中调、后调的不同变化，但这些都不再是对嗅觉与味蕾的考验，而是一种自然的享受。“不过，法国对葡萄酒的规定是很严格的，不像新世界的酒很多加了香料，味道就不太容易分辨了。”

有些葡萄酒单宁（葡萄酒的苦涩味道）重，太涩或太酸，都不适合单饮，配餐则大有讲究。“在法国的高档餐厅里，葡萄酒和大厨的地位一样重要。有些酒是只能在餐厅喝到的，所以往往有人是先点酒再搭配菜式。”葡萄酒大学很看重学生的实习，沈磊就曾经在里昂一家米其林两星餐厅实习过两个月，主要任务是管理酒库和试酒，“带我们的试酒师在2002年曾经被评为法国最优秀的试酒师。大厨每次换菜单，都要首先跟他进行沟通，看看这段时间需要推出哪几款葡萄酒”。葡萄酒是有生命周期的，一

旦过了成熟期品质就开始走下坡路，所以试酒师要及时把到达成熟期的葡萄酒信息反馈给大厨。“法餐总体口味清淡，讲究食材的原汁原味，所以有时候膻味、腥味较重，就需要一些带酸度的酒来调和一下，比如阿尔萨斯的雷司令就非常适合搭配法餐。”沈磊向本刊记者介绍，这家餐厅大厨的拿手菜就是里昂的地方菜，包括最出名的牛胃，而当地菜配当地酒是葡萄酒配餐时的重要原则。让他印象最深的是牛胃搭配一款教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）的干红，“那款酒有一种澎湃的感觉，酒精度高，能盖住内脏的膻味。单宁细腻柔和，与肉质配合，表现出一种特殊的果香、甘草香，让人觉得很舒服”。沈磊自己最喜欢的组合则是用三四分熟的牛排搭配班朵类酒庄（Cave de Bandollet）的红酒。班朵

（于慧文摄）



沈磊



葡萄酒twitter

92

美国著名幽默专栏作家阿尔特·布赫瓦尔德说：我喜欢香槟，因为它尝起来好像我的脚睡着了。

香槟酒是多种多样的，但香槟省是唯一的。只有在香槟地区生产的起泡酒才能叫香槟酒。香槟的中心地带位于巴黎东北部90公里处。

89 | 推荐酒



白马庄干红葡萄酒 1993 Chateau Cheval Blanc 1993

产地：法国，波尔多，圣埃美隆村
St.Emilion
酒庄：白马庄
Chateau Cheval Blanc
年份：1993年
价格：4568元

推荐人：戴爱群

美食美酒专栏作家

推荐词：很多国人追求以拉菲堡为代表的“五大名庄”，其实波尔多好酒无数，从性价比考虑，这款白马庄1993就值得一试，气味芬芳浓郁，有浆果香、坚果香，还有烟熏、香草、薄荷、甘草的香味，橡木香华美而复杂。作为圣埃美隆的一级庄才卖4568元，你买瓶同年的拉菲试试。

90 | 推荐酒



黑桃A黄金香槟 Armand de Brignac Brut Gold

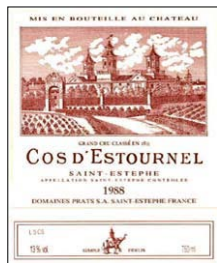
产地：法国，香槟区
酒庄：黑桃A酒庄
年份：不记年份
价格：4950元

推荐人：申强

富隆酒业葡萄酒培训师

特点：黑桃A香槟，是采用全手工制作的香槟品牌，从种植、酿造到标志性的黄金、白金和粉金色瓶子及包装，全都是手工精心细作的艺术品。酿造香槟的莎当妮、黑皮诺和贝露曼妮雅葡萄均来自香槟区一级和特级葡萄田。酒体呈现淡淡的金黄色，还有精致的小气泡，优雅无比。香气极度迷人，浓郁澎湃地向你袭来：花朵的味道，新鲜的酸度……口感美妙之至，新鲜活泼的水果气息流淌于整个口腔之中，偶尔有奶油蛋卷的香甜作“调味”，令人一饮难忘。酒温在6℃~7℃时饮用为佳，适合配食奶油法国布里多尼龙虾、龙葵蘑菇或是香茅鸡肉。在1000款香槟参与的2009年国际香槟挑战赛中，黑桃A一举夺魁。

91 | 推荐酒



爱士图尔庄园红葡萄酒

Cos d'Estournel 2003 AOC Saint Estephe 2eme Cru Classe

产地：法国，圣艾斯蒂夫
Saint Estephe, France
酒庄：爱士图尔庄园
Chateau Cos d'Estournel
年份：2003 年
价格：5000 元

推荐人：李飞
资深葡萄酒讲师

推荐词：爱士图尔酒庄在 1855 年被评为波尔多地区列级名庄第二级，目前是二级庄中排第一名的名庄。爱士图尔庄园有过许多赫赫有名的客户，相传恩格斯就曾送了 6 瓶爱士图尔给马克思作为新婚礼物。这款干红边缘呈鲜红，中心深红带点紫。香气以烟熏、樱桃、莓果为主，约两小时后出现甘草、香草、胡椒等香味。扎实、饱满、架构均衡却十分圆顺，口感层次丰富，余味颇长。

92 | 推荐酒



酩悦 2003 年份香槟限量版 3 升装

Moët & Chandon Grand Vintage 2003

产地：法国，香槟区
酒庄：酩悦酒庄
Moët & Chandon
年份：2003 年
价格：5000 元

推荐人：戴爱群
美食美酒专栏作家

推荐词：2003 年最炎热的夏天和异常寒冷的冬天，赋予了它不同寻常的魅力：杏子、黄桃、油桃、蜜梨，渐渐显出香醇的水果与湿润的肉桂，姜饼和新鲜研磨的咖啡香相互融合；深层口感浓郁香醇，丰盈丝滑——不禁令人联想起皮革与羊绒；余韵则是微酸的甘草与香甜的葡萄。奢华的 3 升限量版尤其适合烘托节日氛围。

类是他从葡萄酒大学毕业后曾经就职过的酒庄，是地中海边上的一个产区，面朝大海，三面环山，气候温暖湿润，种植的葡萄品种叫穆维多 (Mouvèdre)，酿出的酒“细腻，阴柔，是一种女性气质的酒”。“牛肉经过简单煎烤后，产生大量的汁液，需要用细腻的酒去盖过它的腥膻味，而且牛排口感丰富，太强烈的酒会破坏这种风味，带一点胡椒、甘草香的酒就很合适。”

“中餐口味重，调料多，配红酒的话，就要选择那些偏重果香、单宁柔软、口感舒适的酒。”单宁、酸度和酒精度并称为红酒的三大元素，要从中挑选合适的酒确实有些为难。相比之下，白葡萄酒就好配多了，因为它是不浸皮发酵而成的，没有什么单宁，清新爽口。沈磊很喜欢阿尔萨斯的至尊 (Gentil) 白葡萄酒，用了阿尔萨斯 5 种顶级的葡萄——琼瑶浆、灰皮诺 (Pinot Gris)、雷司令 (Reisling)、白皮诺 (Pinot Blanc)、斯万娜 (Sylvaner)，酒香馥郁，有玫瑰花香，口感柔顺、细腻，微微发甜，略带些许矿物质的味道，回味纯净，很适合搭配河鲜、海鲜类菜肴。“中国人对白葡萄酒认识不多，主要是因为国内的白葡萄酒做得不好。白葡萄酒强调花香、果香，因此在酿造工艺上的要求更高。”根据沈磊的介绍，采摘白葡萄的时间一般在上午 7 点至 10 点，温度高了水分易挥发，“有时候甚至要半夜去采”，而在压榨过程中，需要全密封、低温条件，防止氧化破坏果香与花香，而且“不能压得太狠，因为葡萄籽里面的油会毁酒”。这样一来，“100 公斤的葡萄只能酿出几公斤的白葡萄酒”。

“糖分较高的甜酒也很适合搭配中餐，特别是麻辣类炒菜以及甜点。法国有一个著名的甜酒产区，叫薄雾威尼斯 (Beaume de Venise)，那里酿的甜酒用的是当地特有的葡萄品种——小粒麝香 (Muscat à Petits Grains)。”麝香葡萄往往生长在天气炎热的地区，适合酿造香气馥郁的天然甜酒。而小粒麝香是最古老的麝香品种，酿造出的酒风味独特，“比如薄雾威尼斯酒庄的红甜酒酒香丰富复杂，有突出的巧克力香味，桔畔酒庄 (Domaine de Durban) 的白甜酒酒香中充满多种异域水果的芬芳，有着与众不同



大学的前身也是拥有百年历史的古堡

同的细腻，还间杂鲜花香和微微的薄荷清香”。

葡萄酒之所以有如此丰富多变的味道，土壤是最为法国人看重的一个影响因素。因此，对土壤的分析，也成了沈磊要学习的最重要内容。他告诉本刊记者：“法国葡萄酒这样一个概念，之所以要选择适合的葡萄品种，目的就是为了把土壤的特点充分凝聚到果实里。葡萄可以引进，工艺可以学习，唯有土壤是



葡萄酒 twitter

93

喝了酒，你就会睡得香。睡得香，你就不犯错误。不犯错误，你就会被拯救。因此，喝酒就会被拯救。

——中世纪日耳曼格言

酒精是发酵过程中产生的一种醇，发酵就是酵母在缺氧的情况下将糖分解。酒精会干扰大脑神经细胞的传递活动。它在一定程度上会加强神经递质 GABA (伽玛氨基丁酸) 的作用。GABA 是一种对中枢神经系统有抑制作用的神经递质。它有镇静作用，能让人产生嗜睡感。

94

维多利亚时期的诗人皮考克 (Thomas Love Peacock) 说：喝葡萄酒的原因有二，当你口渴时，它可以治疗口渴；当你不渴时，它可以预防口渴……预防优于治疗。李时珍《本草纲目》：葡萄酒……驻颜色、耐寒。



大学中至今保留了罗纳地区最传统的品酒室

独一无二的。”对土壤的学习不是简单的土质分析，而是对整个产区特点的分析。葡萄酒大学所处的旭兹拉如思小镇虽然没有什么明星酒庄，但是土壤也非常有特色，下面是黏土，上面天然铺就一层鹅卵石。鹅卵石白天吸收热量，晚上释放出来，提供了相对恒温的环境。这种结构还有利于排水，使得葡萄的含糖量高。另外，同样的葡萄，种在山坡还是山脚、阳坡还是阴坡，也会造成区别：海拔上升则温度下降，采摘时间就得延后；阳光照射时间很重要，太少则酸，太多则甜。

“通常葡萄地因为经常要杀虫、除草，所以都非常干净，但是也有些葡萄地走进去看就像花园一样，满地小野花，还有不少昆虫、小动物，那是遵循了一种生物动力技术的种植理念。”这种技术是由德国哲学家鲁道夫·斯坦纳（Rudolf Steiner）于1924年首先提出的，其宗旨是绝不施用杀虫剂、除草剂、化肥和任何对人体有毒害的化学产品，通过提高植株自身的自然抗病、抗虫能力，以及选择时令、运用自然生物之间的相互作用，来促进其茁壮成长。“比如最明显的，因为有野草争夺地里的水分，就会迫使葡萄将根扎得更深，从而吸收更深处土壤的特色。用这种葡萄酿出的酒，味道天然、纯净，毫不掩饰缺点，会偏酸，但搭配中式烤鸭却是绝妙。”

还有一个有趣因素就是葡萄的树龄，在法国的传统产区有不少树龄超过百年

的葡萄树。“老葡萄树产量仅为年轻葡萄树的1/3至1/2，但所结果实能凝聚最大限度的糖分、单宁、香味及养料。用老葡萄果实酿的酒更有储存、升值的潜力。不过由于低产量，很多地区都已经摒弃老葡萄树而重新栽种新葡萄树了。”沈磊不无惋惜地说。

沈磊觉得，对土壤特点的强调，其实是一把双刃剑，“在确立产品特色方面是有帮助的，但在市场推销时也会给消费者带来辨识度上的困难，因为同一产区内有酒庄。所以法律规定酒标上必须同时标明产区和酒庄，每瓶葡萄酒都有了两个身份”。在法国，葡萄酒的各项环节，从葡萄的种植、收获到酒的酿造、装瓶、销售等都有严格规定，沈磊在葡萄酒大学的第二年，着重学习的就是关于葡萄酒的法律知识。

“现在法国新的时尚焦点是粉红酒（Vin Rosé），最出名的是普罗旺斯的粉红酒。今年夏天法国的粉红酒就卖得特别好，销量大概增长了50%，其他酒的销量则都有所下降。”最后，沈磊兴致勃勃地谈起了国内很少见到的粉红酒：“这种酒采用的是红酒的酿造方法，但是果皮的浸泡时间短，大概只有一两个小时，因为葡萄酒的颜色主要是来自果皮。粉红酒的口感介于红、白葡萄酒之间，适合单饮，法国年轻人就很喜欢把它当成夏日的冰爽饮料，也可以配菜，搭配三文鱼、家禽、带奶油汁的菜都不错，适用范围很广。”■

93 | 推荐酒

翰斯科神恩山干红 Henschke Hill of Grace



产地：澳大利亚巴罗莎山谷
Barossa Valley, Australia
酒庄：翰斯科酒庄
Henschke
年份：2004年
价格：5337元

推荐人：晋阳

法国食品协会、中国葡萄酒杂志、法国国家乐福等机构的特约葡萄酒讲师，法国专业侍酒师学院中国校区特聘讲师

特点：澳大利亚最早酿造的西拉干红，有145年的历史，是世界公认的澳大利亚最出色的西拉干红，被喻为澳大利亚的酒庄。香气甜美、成熟、复杂而奇特。闻起来有洋李干、李子、黑樱桃、雪松以及巧克力的香气。具有丰盛甜美多汁的口感，结构复杂均衡，浓度高，后味悠长，单宁丝滑。

94 | 推荐酒

勒桦酒庄白封布里尼蒙 丽榭白葡萄酒 Masion Leroy Puligny Montrachet AOC



产地：法国，勃艮第
酒庄：勒桦酒庄
年份：1995年
价格：5360元

推荐人：石军

中国大饭店阿丽雅餐厅高级侍酒师

推荐词：一说到法国勃艮第（Burgundy）产区的酒，人们首先想起的会是DRC（Domaine Romanee Conti），而能与DRC媲美的，就是勒桦酒庄（Leroy）的酒。建于1868年的勒桦酒庄由Lalou Bize-Leroy夫人拥有，她在生物动力耕种学领域前沿工作近20年。在1989年，勒桦酒庄已经采用自然耕种方式（Biodynamic）去管理葡萄园，即不用化学物品，不使用除草剂、杀虫剂及化学农药，而是采用与星辰及季节变更的替代耕种方式去管理葡萄园。勒桦酒庄的葡萄产量超低，通常是正常量的1/3，假使一棵葡萄树能产三串葡萄，他们就会将其余两串葡萄剪掉，只留下一串，将营养全部供应在一串葡萄上。所以勒桦酒庄的葡萄质量极高，酿成的酒果香浓郁且复杂。推荐配菜：香煎多宝鱼。



(袁越 摄)

黄山

和黄山一起喝酒

认识了黄山，你就有酒喝了。

◎袁越

在朋友的眼里，黄山是个“嗜酒艳女”。她在中国最大的葡萄酒进口商骏德酒业有限公司担任品酒师，每周都有好几个以葡萄酒为主题的晚宴等着她出席。没有晚宴的时候，她会和朋友们去酒吧喝酒，手机里存的都是允许顾客自带酒水的餐厅的名字。奇怪的是，黄山的酒量并不大，顶多半瓶。

黄山是怎么找到这份好工作的呢？这要从她的出生地说起。黄山1982年出生于中国的葡萄酒之乡烟台，初中毕业后她获得一笔奖学金去新加坡留学，读

完大学预科后去英国布里斯托商学院，3年后获得学士学位。2006年黄山回国，次年参加了英国主办的“葡萄酒与烈酒教育协会”（WSET）考试，获得了WSET证书，成为中国最年轻的葡萄酒高级讲师。

采访是在北京市中心一家高级公寓里。黄山刚下班，脸上看不出化妆的痕迹。“干我们这行的都不喜欢喷香水，这会影响到对酒香的判断。”她拿出一支1997年产法国Château Olivier红葡萄酒，熟练地打开瓶塞，把酒倒进两只体积巨大的高脚杯中，按住杯底晃了几下，然后用三根手指握住杯脚，把酒杯斜过

来对着一张白纸看了几眼，又凑到鼻子前闻了闻，说：“这是比较典型的波尔多混酿，主要的葡萄品种是赤霞珠和梅洛。这款酒比较老了，现在还处于相对封闭的状态，香气没有完全出来，需要醒一下。”然后，她饮了一小口，把酒含在口中，吸了口气，发出了漱口的声音，“吸气是为了让味蕾细胞大面积感受到酒的香气，同时也会让酒液铺满整个口腔，你会感觉酒在口腔里舞蹈”。

三联生活周刊：看专业人士品酒总感觉很神秘，是不是干你们这行的都必须天赋异禀？

黄山：我们对客户最常说的一句话是：每个人都有品酒的天分！我自认为没什么特殊天分，但确实从小就对气味很敏感，比如我从来不喝北冰洋汽水，因为我能闻出里面的色素味儿。烟台历来就有酿葡萄酒的传统，我很小就开始接触葡萄酒和白兰地。后来去英国，喝葡萄酒的机会就更多了。朋友们知道我爱喝酒，送给我的礼物几乎都是葡萄酒。我们经常开玩笑说，英国没啥可吃的，连水果都很少，葡萄酒好歹算是水果吧！所以那段时间我每天都要品上1~2瓶酒，积累了很多经验。

三联生活周刊：那要花很多钱吧？

黄山：我比较幸运，大学学的是商科，饮酒礼仪属必修，经商需要经常参加晚宴，必须懂酒。比如，英国比较正式的晚宴都会送一杯餐后甜酒，很多中国去的学生不知道这里有酒精，经常喝得酩酊大醉，出过不少洋相。另外，上学时我在万豪酒店打工，所有服务员都必须知道饮酒礼仪，我发现我的领班还不如我懂得多呢，经常给他纠错，挺有自豪感的。于是我就越发认真地看书，研究葡萄酒的历史，和懂酒的人聊天，从他们那里汲取知识。

三联生活周刊：是什么促使你决定去考WSET执照呢？

黄山：说起来十分偶然，我回国后先在西门子工作，没想到把品酒作为职业。我有个酒友正好参加了这个考试，回来给我复述了几道题，我都答上来了，

于是就决定考考试一试。我记得前一届考试一共有5名考生，只过了1个，我听到后非常紧张，觉得录取率只有20%，太低了。结果等到我这届的时候才有两个人应考，我紧张死了。幸运的是最后我考过了，成为当时中国最年轻的葡萄酒高级讲师。之后一些酒庄主动联系我，我便换了工作，干上了这一行。

三联生活周刊：这个考试很难吗？为什么淘汰率这么高？

黄山：这个考试分三部分：第一部分是选择题，考葡萄酒知识；第二部分是简答题，考解决实际问题的能力，比如酿造过程出了问题应该怎么解决等等；

第三部分是盲品，给你2~3种酒，要求品出主要特性。这个考试难就难在没法死记硬背，还得有丰富的实践经验。有个朋友说要想通过这个考试，自己至少要先砸20万元。

三联生活周刊：盲品是要求你品出葡萄种类和年份吗？

黄山：这些只是对品酒师最基本的要求。品酒不是要品这些，而是要品出酒的品质，这是仪器做不到的，需要品酒师有丰富的经验。大酒庄每两年都会组织品酒师给酒打分，并让他们来预测某款酒是否还可以保存，以及保存多久。如果品酒师说某款酒还有上升的空间，那么这款酒便会升值。像我们今天喝的这支Château Olivier，实际上已经过了最佳时期，但我故意留到现在，就是想试试这款酒在过了高峰期后会是什么感觉。记得有人曾经说过，顶级的葡萄酒就是玫瑰即将凋落的那一瞬间的味道，颇有道理。这支酒刚开瓶时虽然有点涩，但现在就很好了，入口滑腻，有奶油的感觉。醒过之后它也不像刚才那么封闭了，出现了巧克力和烟草的香味，结构非常完整。

三联生活周刊：品酒师会不会也是越老越值钱？你的年龄对你是个障碍吗？

黄山：这一行关键还是看经验吧，别忘了人老了器官也会退化的。我虽然年轻，但经验还算丰富吧。我的理想是最终成为“葡萄酒大师”（Wine Master），这是全世界最难拿到的执照，目前只有200多人具备这个头衔。WSET是成为葡萄酒大师的

“吸气是为了
让味蕾细胞大面
积感受到酒的香
气，你会感觉酒
在口腔里舞蹈。”

葡萄酒twitter

95 酒对诺亚的健康造成如此不幸的影响——他才活了950年。给我指出哪位不喝酒的人能这么长寿。

——美国幽默作家威尔·罗杰斯

俄罗斯人显然希望像诺亚那般健康——俄罗斯每年人均消费18升纯酒精。不过，他们可没有诺亚那么走运。研究显示，15~54岁的俄罗斯人中，男性死亡率比西欧高5倍，3/4是由酒精造成的；女性死亡率比西欧高3倍，1/2是由酒精造成的。

95 | 推荐酒



拉图酒庄正牌葡萄酒

Grand Vin de Château Latour

产地：法国，波亚克
Pauillac, France
酒庄：拉图
Latour
年份：2002年
价格：8000元

推荐人：李飞

资深葡萄酒讲师

推荐词：这款干红刚刚酿成时十分青涩，甚至有难以入口的感觉，需要在瓶中至少熟成10年。2002年的拉图再过上十几年也依然保持劲度，可以继续藏酿。这款酒单宁强劲，酸度适中，酒体饱满，有丰满的黑加仑子香味和细腻的黑樱桃香味，堪称如阿诺德·施瓦辛格般硬汉形象的酒。最佳的饮用温度为18℃~20℃。

96 | 推荐酒



拉图城堡普伊勒法定产区 干红葡萄酒（头等苑1级） Château Latour 1st Grand Cru Classé

产地：法国，波尔多，普
伊勒法定产区
Pauillac, Bordeaux, France
酒庄：拉图城堡
Château Latour
年份：1988年
价格：8300元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：拉图城堡酿造的酒是波尔多地区最浓郁的、酒体最丰满的佳酿之一。庄园二标酒拉图堡圣普伊勒法定产区干红也是波尔多（Bordeaux）地区最好的葡萄酒之一，特别是新近年份的品质，随着其树龄的逐年增长，也不断提高。这是一款卓越的波尔多美酒。香气浓郁，富有咖啡、甘草和黑松露的芳香，颜色接近深宝石红，口味优雅富有层次感，酒体丰腴，单宁饱满、成熟，回味持久怡人。



美国纳帕葡萄园的工人在采摘素有“葡萄皇后”之称的梅洛葡萄

第一步，接下来还有两个考试，考过了才能成为大师。

三联生活周刊：你的工作主要内容就是品酒吗？这简直太让人羡慕了。

黄山：当然不是。我的工作分为两部分：一是对外，就是跟外国酒庄的庄主联络，安排他们在中国的推广活动，比如品酒会或晚宴；二是对内，就是跟中国的消费者沟通，帮客户挑酒，以及配合媒体做些推广葡萄酒文化的活动。

三联生活周刊：那你一定对中国的葡萄酒文化了解很多，在你看来，中国的葡萄酒市场具有哪些特色？

黄山：中国的葡萄酒市场大约是从2005年开始兴旺起来的，这些年确实出了不少真正懂酒的人，但也不可否认有很多跟风者。就拿骏德酒业来说，我们有超过1000种不同的酒，卖得最好的是300元以下的便宜酒，300元以上的中价酒卖得不好，超过5000元就又开始好卖起来。比如现在临近春节，我们卖的4万元一瓶的拉菲酒已经断货了，可我每天还是接到无数个要买拉菲的电话，我只能不断地说抱歉。

三联生活周刊：这是为什么呢？

黄山：中国人有很强烈的品牌意识，一般都会问什么牌子的酒好。比如中国有个“五大酒庄”的说法，拉菲排名第

一，所以卖得最贵。后来因为五大酒庄的酒实在是太贵了，又出现了“八大酒庄”、“十大酒庄”的说法，全是中国人自己想象出来的。外国人更看重酒的年份，因为葡萄酒的品质会随着天气变化而变化，所以在2005年以前，国际市场葡萄酒的价格会随着年份不同而上下波动，但从2005年开始，随着中国、东南亚和西亚等新兴消费市场的兴起，葡萄酒的价格便直线上升，而且再也不会波动了。

三联生活周刊：那么你个人推荐哪种酒呢？

黄山：不同的人喜欢不同的味道吧，很难说。一般来讲，美洲和澳大利亚这些“新世界”产的酒开瓶之后味道就很浓郁，单宁丰富，但不够细致，有点及时行乐的感觉。欧洲这个“旧世界”的酒则正相反，比较慢热，但越喝越有味道。这种不同体现了两种文化的差别吧。要说性价比最高的酒，我推荐意大利。另外像德国、西班牙、澳大利亚和智利的酒也很好，它们的价格往往只有法国酒的10%，但非常好喝。

三联生活周刊：中国自己产的酒怎么样？

黄山：最近我看到法国人做了一份

“性价比高的酒，我推荐意大利、德国、西班牙、澳大利亚和智利的酒也很好。”

研究报告，预测中国10年后将成为全球十大产酒国之一，而中国目前的产酒量大概只排在20多位，上升空间很大。中国葡萄酒行业存在很多问题，首先，在管理上还没有和国际接轨，比如中国酒的酿造工艺和添加剂都是秘密，在国外这些数据都必须公开，毕竟是入口的东西啊。这一做法的直接后果就是目前的国产葡萄酒销售量是实际产量的3倍！谁也不知道多出来的那些酒都是哪里来的，掺了哪些东西。其次，国产酒在年份上的标记十分混乱，很多酒我一喝就知道是新酒，但厂家硬是敢标1994年，明显是在撒谎，但是你又不能指责它，因为中国对于葡萄酒年份的标记没有统一规定。国外如果一瓶酒标2000年，那么使用的葡萄都必须是2000年采摘的。与此类似，国产酒在“陈年”的标记上

也非常混乱。比如我家乡曾经产过一款酒，号称在橡木桶中“陈年”12年，这肯定是在撒谎，因为橡木桶是透气的，葡萄酒最多可以在里面放50个月，再长就变醋了。国产酒最大的问题在于中国消费者的品牌意识太强了，大家都去买著名酒厂的酒。但是，越是规模

大的酒厂就越看重数量，这和葡萄酒的酿造理念是冲突的，好的葡萄酒在酿造过程中必须降低产量才能提高质量。

三联生活周刊：那你认为中国什么时候才能酿造出世界级名酒？

黄山：中国葡萄酒市场非常年轻，很多酒庄都是从2005年才开始种葡萄的，有些酒庄用的甚至是当年种下的葡萄。要知道，好的酒庄的葡萄藤都在50年以上，一般的也都要7年以上才能产酒，所以中国的葡萄酒庄需要等几年才能具备出产高品质葡萄酒的能力。

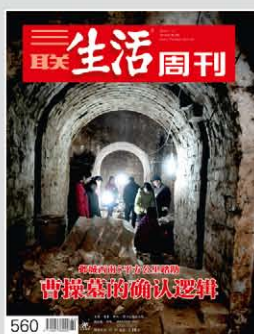
三联生活周刊：最后说说你自己吧。你喝过的最好的酒是哪款？

黄山：不能这么说，很多人说葡萄酒是一种让人幸福的饮料，但我觉得关键是跟谁喝。如果我有一瓶好酒，我永远会想，这瓶酒应该跟谁喝？或者我喜欢一个人，也总会想，我应该跟他喝什么酒呢？■

《三联生活周刊》2010年不涨价

以更优质的面貌回报广大读者

全年仅**364元**



全年**52期**(节假日不再休刊), 订阅价每本**7元**

- 每周160页以上篇幅, 独家关注社会、经济、文化方方面面热点
- 拥有一支高质量的主笔、编辑记者队伍, 不断加大采访成本投入
- 不仅可读性强, 而且内容丰富, 涉及投资、理财、家居、健康, 各种实用的生活指导
- 连续12年保持发行量高速增长, 以不断成长的业绩回报读者厚爱, 证明自己值得期待

邮发代号: 82-20 零售价每本**10元**, 全年**520元**, 订阅价七折优惠, 全年**364元**。

- 各地邮局均可订阅
- 拨打11185上门收订

杂志社咨询电话: 010-84050425 84050451
联系信箱: dzfw@lifeweek.com.cn



木桐酒庄，五大酒庄之一

木桐特色酒标

庆祝“二战”胜利的木桐

卡慕酒廊冯黎明在品味年份酒

有故事的酒廊

北京华彬中心四层的卡慕世家酒廊，是专门为会员设立的一个高级商务场所。

卡慕是法国五大干邑生产商，也是法国最大的仍然掌控在家族手中的干邑企业。据卡慕北京代表处首席代表冯黎明介绍，卡慕世家酒廊的藏酒总价值大概在 800 万元以上，数量却不多，由此可见每一瓶酒都非常昂贵。

主笔◎李三 摄影◎张雷

卡慕酒廊的藏品中少不了世界五大名庄的藏酒，试酒师对这里的每瓶酒都了如指掌。跟随着冯黎明，本刊记者进入酒廊，酒廊的温度和湿度有严格规定，温度永远保持在 16 摄氏度，湿度则要维持在近 90% 左右。

作为一家在北京以“高级”著称的酒廊，拥有几瓶拉斐、拉图没什么稀奇，但如果珍藏着传说中的经典藏酒，那便是有故事的酒廊。

酒窖的大门是传说的“芝麻开门”，

冯黎明告诉记者，门上的钥匙孔可不是一般的钥匙孔，而是一种通过指纹识别的密孔，卡慕先生将他的手指放在上面，门就自动开了。打开酒窖里酒柜的钥匙依次挂在大门口，钥匙牌上的图案就是第一代卡慕家族传下来的古堡的钥匙——当然，古堡的钥匙至今还挂在古堡里。

冯黎明拿起一瓶 1945 年的酒向本刊记者讲述，据说这瓶酒是卡慕世家酒廊现在最有收藏价值的一款，这是五大酒庄之一的木桐酒庄在 1945 年为纪念第二次世界大战胜利调配成的经典。“1945 年终于迎来了‘二战’的胜利，而这一

年，木桐酒庄的葡萄酒恰恰也表现极佳。为了纪念这双重喜悦，酒庄主人菲利普·朱利安 (Philippe Jullian) 创作当年的酒标，朱利昂绘制了一幅以‘V’字为主体的酒标，‘V’字稳稳地立在中央，上面环绕着橄榄枝，两旁顺风舒展开去的则是葡萄藤。我的一个法国葡萄酒爱好者朋友来这里参观时告诉我，这款酒的酒标是他见过的保存最完好的一瓶。”

无柄剑是木桐品牌的经典标识，这个品牌属于法国历史上最有影响的商业及政治家族罗斯柴尔德，酒标下面的数

字表示这款酒生产了多少瓶，再往下就是各种不同容积大小的酒的具体编号。这款“1945”标价是18.6万元。

1945年距离现在已经过去了65年。65年！岁月可以把一个妙龄少女变成老姬，但试酒师张子英告诉本刊记者：“这款酒的质地依然非常好，用业内行话说，这款酒依然活着。品酒师鉴赏过，他们的评价是，这款1945年的酒不仅活着，而且依然活力四射。”

1964年也是特殊的年份，那一年中法建立外交关系。去年12月21日，前法国总理菲永访华时，在中法企业家举办的午餐会上开启的就是这款酒。冯黎明先生对年份干邑的法律法规非常了解，“所有的卡慕年份干邑均由法国政府官方季候Bailiff认证，认证本身就是高端干邑血统与权威的保证”。

并不是年代越久远的葡萄酒价值越高，葡萄酒行业讲究的是三分工艺、七分原料，这也是为什么五大名庄酒的价格远高于其他波尔多酒庄的主要原因。2000年的拉菲就是这样一个范例，虽然只有10年的历史，但因为2000年份非常好，这一年拉菲的葡萄质量尤其上乘，所以2000年的拉菲自从面市就受到葡萄酒爱好者的追捧，现在的价格远远超过了1961年的拉菲，达到了3.6万元，而且这款酒的收藏价值还在继续攀升。

三联生活周刊：目前酒廊有多少会员，会费门槛有多高？

冯黎明：我们的酒廊实行会员制，只要在卡慕消费满3万元就可以成为会员，目前酒廊运营才只有几个月，所以会员的数量还不是很大。其实，我们更看重的是通过这个平台，让更多葡萄酒爱好者能够方便地得到他们希望得到的酒，华彬高尔夫俱乐部的会员有500多名，他们的会籍费是50万元，另外还要每年缴纳年费。这样一个消费群体对我们当然很有吸引力。

三联生活周刊：你们的会员都来自哪些行业？

冯黎明：企业高管比较多，也有一些外国公司的高管，演艺界人士也是主要客源。会员们与多年前相比已经有了很大的变化，以前我曾经在俱乐部等一些会员制的场合，看到过会员的名字都给很醒目

地张贴出来，现在不一样了，会员们通常很低调，我们这里的会员只有一个编号。

三联生活周刊：卡慕酒廊主要收藏一些什么级别的葡萄酒？

冯黎明：卡慕家族的原则是给爱好者提供最有价值的产品。在这样的原则下，我们收藏的最主要的葡萄酒是法国五大酒庄的年份酒，另外也有一些新世界的比较受消费者追捧的葡萄酒。我们的酒窖里面收藏着几乎现存的各种年份酒，不夸张地说，我们酒廊是北京目前收藏五大酒庄数量最多、种类最齐全的。

三联生活周刊：酒廊里到底珍藏了哪些五大酒庄的名酒？

冯黎明：在卡慕酒廊收藏了几个最珍贵年份的拉图，其中有1929、1978、1986、1995、1996和2000年6个年份的，价格从万元起。1929年的因为数量已经非常少，价格因此就稍高一些，达到4.6万元，其他几个年份的大多也超过了3万元。

木桐酒庄的年份酒，我们这里收藏了1918、1945、1949、1986、1996和2000年的名酒，这些年份酒的价格从3.6万元起，客人如果需要可以随时电话预约，我们负责把酒提供到餐厅，并给客人开瓶试酒。

卡慕酒廊藏有1961、1986、1995、1996和2000年等几个年份的拉菲，1961年这个年份酒非常值得推荐，从时间上讲，这款酒已经有40多年了，似乎太久了些，但实际情况是，这款酒已经成熟得非常好，2万多元的价格也非常合理。

我们收藏着1978、1986、1923、1990以及2000年5个年份的玛歌酒，其中1990年价值最高，目前价格超过4万元，1923年份酒因为年代已远，而且还是1.5升装的，因此价格也非常了得。

五大酒庄中的澳比安，我们也收藏了1982、1986、1996、2000年4个年份的，其中1982年份酒被全球知名品酒人罗伯特·帕克给予了满分的最高评价。

三联生活周刊：你说你能找到现存的各种年份酒？

冯黎明：我们在法国有一个专业团队，只要客人提出要求，只要这款酒目前市场上还有，他们都能够找到。有的时候，我们甚至可以为某个会员空运哪怕是一瓶葡萄酒到北京。■



97 | 推荐酒

木桐酒庄罗思柴尔德堡红葡萄酒

Chateau Mouton-Rothschild

产地：法国，波尔多，波亚克
酒庄：木桐·罗斯柴尔德酒庄
年份：2001年
价格：8400元

推荐人：叶中强

1949会所营运总监

推荐词：木桐·罗斯柴尔德酒庄(Chateau Mouton-Rothschild)的红葡萄酒以赤霞珠葡萄(Cabernet Sauvignon)为主，根据年份不同，加入不同比例的品丽珠(Cabernet Franc)、梅洛(Merlot)和味而多(Petit Verdot)。木桐的酒具有典型的赤霞珠特征，成熟的黑加仑子果香，咖啡、烤木香气，单宁劲道，需在瓶中陈年7~15年方可饮用，是世界顶级收藏酒之一。其熟美的黑色浆果香、丰满的口感、经典的烟熏气，形成非常独特的“木桐香气”(Mouton aroma)，令人一闻便知道是木桐酒。1945年的木桐酒是20世纪的世纪之酒。这款2001年的酒色深，有明显的华香味，劲力而油润，成熟黑果味充盈口腔，入口完美。推荐配菜：烤鸭。



98 | 推荐酒

塞尼亚贝格瑞法定产区干红葡萄酒

Sassicaia Bolgheri DOC

产地：意大利，贝格瑞
酒庄：圣古都酒庄
年份：1983年
价格：9000元

推荐人：Gordon Zhou

上海帕兰朵意大利餐厅副总经理

推荐词：塞尼亚贝格瑞被称为是最原始的新派超级托斯卡纳酒，它所选用的葡萄品种是85%赤霞珠和15%品丽珠，经法国小橡木桶发酵成熟。酒体呈深红宝石色，拥有丰富的浆果味，还带着一些薄荷香，酒体饱满，味道集中并带香水、烟草、香草等味道，单宁紧密，结实但柔滑，后味果酸平衡可爱，充分显现其陈年潜质。1983年的塞尼亚贝格瑞堪称红酒中的“酒王”，年份久远，口感浓厚，在寒冷的冬季，配上鹿肉是最佳选择。

吕思清的葡萄酒情缘

“只有找到一种你能够日常饮用，价格适中的酒，才算是葡萄酒品鉴功力的真正显示。”



吕思清

记者◎朱步冲 摄影◎黄宇

1987年，17岁的吕思清在意大利热那亚获得第34届帕格尼尼小提琴国际大赛第一名，赛后为他伴奏的一位热那亚歌剧院交响乐团的乐手邀请他到家中做客。“可能因为我是第一个拿到最高奖的中国选手吧。”吕思清回忆说，在这次餐桌上，他第一次处于一种全新的饮食氛围中，“红葡萄酒，白葡萄酒，甜酒以及烈酒，十几种酒，整整齐齐放在一辆小推车上，放在餐桌边，人家不停地给你解释，酒的种类、产地，什么酒该配哪一道菜，尽管当时还没到合法饮酒年龄，可意大利人也不管，然后就不知不觉喝多了。”

19岁时，吕思清来到了纽约朱利安音乐学院，快毕业时候，他从曼哈顿搬到了新泽西。“朋友圈子一广，社交活动、派对就多起来，逐渐就开始喝红酒。”吕思清回忆说，“美国纳帕谷酒庄酿的葡萄酒很盛行，超市里十几美元一瓶的质量就非常好。后来稍微讲究一点，开始知道相对知名的酒庄，比如罗伯特·蒙达菲（Robert Mondavi）、法南特、欧普斯一号等等，对历史更悠久的法国葡萄酒知道的仍然很少，就知道有个波尔多，对什么左岸、右岸根本没概念。”

引领吕思清真正开始品鉴葡萄酒的，是他老乡，波尔多圣米里奥红酒行会理事、青岛夏朵酒业有限公司董事长高大强。一次在青岛开完音乐会，吕思清参加了一个在高大强私人葡萄酒会所举行的聚会：“葡萄酒品鉴这个事情跟享受古典音乐一样，如果在一定氛围中，旁边还有懂的人给你讲解，那么你进入的速度就会很快，带来的快乐也更多，兴趣就会越来越大。”吕思清回忆说，自此以后，他开始恶补葡萄酒知识：“比如五大酒庄的来历，看书才知道是1855年法国举办万国博览会时候，拿破仑三世要求波尔多商会选的。还有怎么看酒标，AOC法定产区标示到底意味

着什么。”现在，对品酒综合环境要求更多的吕思清更愿意走出去——“虽然家里的私密性非常好，但是餐厅提供服务的方便性可以让人把精力更多地集中在酒上，而配菜的选择会更多。”他告诉我们，他经常前往品酒的餐厅包括北京大董烤鸭、主席台和万豪酒店 CRU 扒房。“大董的酒单非常好，但我们有时也会自带酒过去，它的葱烧海参与结构坚实的葡萄酒相配，比如拉图，搭配起来效果才会好，而水晶鹅肝则应该配苏代地区半甜的贵腐酒。”

说到自己在葡萄酒选择上的偏好，吕思清表示更倾向于欧洲等旧世界葡萄酒产地的出品，因为它的底蕴，千差万别的品质能带来特殊魅力。他说，2007年，在欧洲巡演结束后，他一家和高大强一同去了位于西班牙中南部里奥哈地区的一家酒庄。“8月底9月初，正是葡萄即将收获的季节，夕阳照在宽阔的葡萄庄园里一串沉甸甸的深紫色特马兰尼罗葡萄上，感觉特别好。然后酒庄厨师做了很多独特的菜式，比如用葡萄藤烧烤的小羊排来招待我们。正式晚餐前，

我们还一起去小镇上品尝当地传统的 Tapas(小吃拼盘)，一家通常只做一种菜式，烤蘑菇、奶酪卷，或者 Hamon(西班牙火腿)，然后配上自家独特的葡萄酒。一杯酒里融合的不仅是阳光、雨水和土壤，还有这个地方整体的历史、文化和习俗，层次分明而又互相融合。”

“葡萄酒品鉴，最重要的是找到自己的风格，以及属于自己的、高性价比的酒种。”当我们问及个人品酒原则时，吕思清这样说：“五大酒庄最贵的酒知名度很高，但谁也不会天天喝拉菲、拉图，因为喝到一定程度，每个人都会有一点自己的偏好，是喜欢拉菲的层次丰富，还是玛歌的纤细等等，只有找到一种你能够日常饮用，价格适中的酒，才算是葡萄酒品鉴功力的真正显示。”吕思清的葡萄酒收藏一直保持在300瓶左右，还特地买了一个市价两万多元的意大利温泰克藏酒专用冰柜放在北京寓所里，但除了少数一些有意义的高价收藏，比如生产日期为两个儿子出生年份的波尔多和自己出生年份的拉菲，他最倾心的还是波尔多葡萄酒，特别是相对小众，来自右岸的波美候地区(Pomerol)二级、三级酒庄的出产，理由是除了正常的果香、酒香外，右岸酒中有独特、更浓郁的泥土矿物质气息。

吕思清同时也强调，品鉴葡萄酒和旅行一样，要有适当的冒险精神：“平时大家聚会，品酒的程序是从年份不好的喝起，最后一瓶肯定质量最高。但是有些特殊情况，比如演出非常成功，大家想要庆祝的时候，本身情绪就很高，第二瓶、第三瓶的时候已经开始有醉意了，如果把最好的一瓶留到最后品尝，再吃了很多东西，整个状态已经不行了，等于是对酒品质的小浪费。”吕思清回忆，2009年圣诞的时候，他和高大强、戴玉强等一帮爱好葡萄酒的好朋友，拿了一瓶1990年的彼特鲁，把它放在第二瓶就喝了，佐酒的食料也不过是一些奶酪和火腿。他说，最近几年，他几乎没有在家打开一瓶好酒独自享用的习惯，一定要和别人分享：“这并不是心疼喝不完，或者舍不得，而是因为一瓶好酒，和优秀的音乐、艺术品一样，是一定要懂它的朋友一起分享的，因为这样带来的快乐更大，所谓三分酒，七分情。”■

葡萄酒twitter

96 大多数人一次买两瓶我们的葡萄酒，一瓶用来饮用，一瓶用来展示。

——罗伯特·霍尔德(Robert Holder)，Nova葡萄酒公司分部 Marilyn葡萄酒园长

很多葡萄酒爱好者都有收集瓶塞的习惯，甚至有些技术精湛的人会收集酒标(把酒标从酒瓶上完好地取下来需要很复杂的工序)，但很少有人注意到葡萄酒的酒瓶其实也同样具有收藏价值。

97 “坐在他自己家的葡萄树的树荫下，妻子和孩子们就在他的周围，熟透了的葡萄从藤上垂下来，伸手就可以摘到。”这是19世纪一位意大利人对幸福所下的定义。但歌德在漫游了整个意大利之后说：“他们完全受商人们的摆布。在收成不好的年景里，商人们借钱给他们，以便使他们维持生产。然后，在丰收的年景里，商人们以低得可怜的价格收购他们的葡萄酒。意大利各地农民的生活都是这个样子。”

99 | 推荐酒



布里翁高地古堡贝沙克雷奥兰法定产区干红葡萄酒(头等苑1级)

Chateau Haut-Brion, 1st Grand Cru Classé

产地：法国，波尔多，贝沙克雷奥兰
Pessac-Leognan, Bordeaux, France
酒庄：布里翁高地古堡
年份：1998年
价格：9700元

推荐人：齐绍仁、唐丽燕

ASC 圣皮尔精品酒业专业葡萄酒顾问

推荐词：布里翁高地古堡酒由55%的赤霞珠、25%的梅洛和20%的品丽珠葡萄酿制而成，丰富成熟，中度饱满，结构上具有特色，可谓是优雅和丰富俱佳的“性格女人”。布里翁高地古堡酒在一等园中几乎一直是进步和最可亲近的，但不要被它这种易饮的早期魅力所蒙蔽，因为它很具藏酿潜力。而1999年的布里翁高地古堡酒是一款真正的佳酿，在品质和数量方面均充分体现出这一杰出的年份。酒体和谐，完美平衡，丰饶的单宁令此酒优美饱满且层次丰富，余味绵长。



100 | 推荐酒

唐培里依香槟王2000年份粉红香槟

Dom Pérignon Rose 2000 限量版礼盒装

产地：法国，香槟区
酒庄：唐培里依
Dom Pérignon
年份：2000年
价格：2.16万元(6瓶)

推荐人：戴爱群
美食美酒专栏作家

推荐词：Dom Pérignon是世界顶级香槟品牌之一，它的粉红香槟珍贵而稀有，黑皮诺和莎当妮两种葡萄，调配出芳香浓郁、精细醇美的口感：力度、强度、触感以及复杂感赋予了它无与伦比的光彩和独一无二的色泽。是情人浪漫时刻的绝佳选择。

醒酒的定义

有相当多的人认为，醒酒是让葡萄酒“呼吸”的过程。

◎ 尼尔

通常说，将葡萄酒从一个玻璃容器导入醒酒器的过程我们就叫醒酒，而原来的容器当中将会被隔离出一部分酒液，这些液体当中含有一定的沉淀物，另外一部分“清纯”的酒液就被倒入醒酒器中。

作为侍酒者来说，对于陈年的杯中有沉淀物的酒都要进行醒酒这个流程。而沉淀物的成因可能是特别悠久年代的酒在储藏所造成的沉淀，也有可能是厂家在葡萄酒酿制过程中没有进行过滤以及澄清工序而造成的，这个过程也被称为“换瓶”。在如今这个葡萄酒酿造业愈来愈规范的年代，为了去除沉淀物的醒酒已经越来越少见。

通过酒液和空气的充分接触，酒体中会有更多的花香和自然气息被调动出来。很多好年份的优质酒庄酒被我这样激发过品质，有时候我没有告诉我的友人我对这些酒动过手脚，让他们比较未醒酒和醒酒过的区别。80%的情况下，我的朋友还是能很好地辨识出我辛勤劳动的成果，所以面对业界对于醒酒是否只是一个可笑的心理暗示的争议，我还是比较醉心于对我而言这个能够提升好葡萄酒品质口感的过程。

现在普遍被支持的“空气接触”理论是：醒酒的过程中我们可以让酒体中比较粗粝的口感（主要是单宁以及酒体中生成的不必要的硫醇）被打磨得更平滑而适合饮用。但是也有相当多的人认为，醒酒是让葡萄酒“呼吸”的过程。基于这样的理论基础，很多侍酒者都会在将葡萄酒倒入醒酒器当中之后缓慢晃动手腕而让器中的红酒充分地搅动，以让葡萄酒的分子充分和空气接触。有些专家像 Katherine McNeil 女士则大力提倡为单宁强度较高的 Barolo、波尔多葡萄酒、赤霞珠、波特以及隆河酒醒酒。她还言之凿凿地指出，醒酒过程会对奇扬第、黑皮诺和 Rioja 葡萄酒有负面的影响。

而比较务实的观点则认为，几分钟甚至几小时的醒酒不会对酒体中的单宁有什么改变作用，大多数情况下，单宁的柔化应该是在红酒酿造中，整个过程也需要足足几天甚至几个星期。另一位作家 Jancis Robinson 则提倡醒酒在侍酒过程中的文化和美学意义，而把醒酒过程提升成行为艺术的层面。而有些专家则认定葡萄酒在杯中的晃动和杯中与空气的接触面积反而更适合于醒酒的过程。我们大可不必理会专家们在这个问题上的激烈论



醒酒器



专家观点

战，作为喜欢葡萄酒的你，只需要拥有一套醒酒器并且在适当的场合使用，以显示你主人的热情好客和对于红酒的准专家级地位就可以，至于对醒酒是否有益于饮用的判断，应该由你的饮用体验来衡量。

你现在可以在家中向朋友演示你纯熟的滤酒技艺以展示你的与时俱进。而在红酒的历史中，滤酒器早在公元初期就开始扮演着侍酒中的重要角色。最早时候，葡萄酒是从酒桶中直接倒入一个双耳壶，这样只要一位侍者就可以把酒送到活色生香的贵族的餐桌上。古罗马是最早采用玻璃器皿盛酒的国家，而这也成为上次我为好友挑选意大利玻璃酒具作为结婚贺礼的原因之一：因其悠久的玻璃吹制传统。罗马帝国没落后，主流的滤酒器的流行慢慢转变为铜质、银质、金质甚至陶器，而文艺复兴时期出现的彩色玻璃制的滤酒器再次唤回了玻璃器皿用具的潮流。也许是参照了女人身体而进行的设计，稳重宽厚的下身配上细长脖颈的设计也慢慢成为滤酒器的主流，这个设计的好处就是大大增加了葡萄酒和空气接触的面积，让两者之间有充分沟通的空间。除了后来英国玻璃工匠推出了限制空气流量的漂亮瓶塞，滤酒器的形状并没有太大的改变。

一般你买到的著名玻璃器具制造公司生产的醒酒器都拥有雍容华贵的雕刻工艺和一个考究的瓶塞，有时候他们还会慷慨地送你一根玻璃棒来增加醒酒的过程。由于玻璃制造技术的提升，我们还能看到更漂亮的水晶滤酒器，通过通透的玻璃和水晶，你可以故弄玄虚地观察醒酒前后酒体的变化，当然专业的侍酒人员是能够通过肉眼来看这些变化的，而你的视觉似乎应该更早回归到你的伴侣身上。■



葡萄酒 twitter

98

《葡萄酒观察》杂志执行主编托马斯·马修斯 (Thomas Matthews): 如果你喝葡萄酒并且了解葡萄酒，你就知道无数有关瓶子种类的理由。不仅葡萄酒本身在变，其存在的环境也在变。直到17世纪葡萄酒还是存放在木桶或陶罐里。把酒装在玻璃瓶子的办法既方便了存储又方便了运输。为了使酒能水平放置，以便有利于酒的熟化，瓶子逐渐由开始的圆肚形演化成了今天的细长瓶形。



侍酒师到底何许人也？

侍酒师与品酒师是酒世界上最懂得品尝和鉴赏的一对双胞胎兄弟，同样是那么的有激情，同样是严肃认真，但是因所处的环境不同而产生很大的个性差异。

◎李飞

传统中餐厅里没有侍酒师一职，即使是在法国这样好餐厅密集度极高的美食国度里，也只是很有水准的餐厅里才有真正的侍酒师，而大多数餐厅只有酒水侍者。在一家餐厅里侍酒师掌管着这里的宝藏，而这些宝藏的真正价值只有他们最了解，从而选择最适合的东西。

在中古世纪并没有专职侍酒这样一个工作。最早被称为 Bete somme，意指负责的人，主要是伺候王侯领主。但是他们不只是提供盛酒的服务，他们的工作更接近管家，很多事情都要管，酒只是其中的一项。Bete somme 是个要端很多东西的人，可能是菜，是餐具，当然也有酒。基本上这是个端盘子的职业，但是他也做试吃的工作。如古代的中国一样，那个时代的王侯领主们随时都有可能被谋害，所以有 gouteur 这种专门替主人试吃食物的人，这也在 Bete somme 的工作范围之内。这一行在历史上有不少都是在试吃的时候被毒死的。后来才逐渐独立管理并负责关于酒的一切事宜。到了 20 世纪的时候，分工更为精细，渐渐地转成专职侍酒的一项工作，终于有了 sommelier 的名称。20 世纪初的美利年代出现了很多侍酒师，但直到第二次世界大战之后侍酒师才被肯定为一项独立而专门的职业。

然而，将 sommelier 译为侍酒师并不是一个很精确的译法，因为今日侍酒师有着比过去更多元的角色和责任。不是只有餐厅需要侍酒师，其工作也不只是建议酒如何与菜搭配，而是应该通晓对酒窖的管理、对酒的价值和特性的深度认识与判断、酒单（对应于菜单）的制作以及为客人提供最佳选择的建议等等，都是现代侍酒师工作的范围。在超市或者专卖店的 sommelier 可能更要对消费人群的实际结构、需要倾向及潜在需求做出相对正确的引导和采买计划。而有别于餐厅里个人式、特定式的建议，他们是整体的酒类商品顾问。然而，不论是哪一种，侍酒师都是酒专业知识的化身，他要掌握不同地区的消费习惯、口味嗜好、饮食文化和品鉴角度的价值取向。这也是对现代侍酒师的重新定义和要求。

侍酒师与品酒师是酒世界上最懂得品尝和鉴赏的一对双胞胎兄弟，同样是那么的有激情，同样是严

肃认真，但是因所处的环境不同而产生很大的个性差异。品酒师在选择酒时是冲动的，不管是什么酒在他看来都是充满诱惑的，想要尝试，但是在品尝的过程中却持冷静、专心的状态。而侍酒师则有些相反，在欣赏酒的时候神采飞扬，他们不只是会赞美和欣赏某一款酒，而是具有包容性地去欣赏所有酒的所有特点，哪怕是所谓的缺点，但是在为别人挑选酒的时候又显得十分冷静，在他们看来所有的酒都是有优点的，只是在不同的饮用环境下表现出来的特性不同罢了，而需要做的正是要把所有酒的优点在正确的环境下尽量发挥到极致。为别人挑选一款适合的酒是很复杂很困难的事，因为需要考虑的更多的因素是来自酒以外的世界。二者虽然看似是在做同一件事，但因为所考虑的角度不同而常常产生不同的行为意识。

外国的侍酒师是一群懂得享受生活的人，他们有着高尚的品位、良好的美学修养、敏感的时尚感知，这一切造就了他们超凡的鉴赏力。一个合格的侍酒师的成长期至少要 4 到 5 年时间，在葡萄酒的品鉴上需要过五关斩六将般地取得资格认证。让一个专业的侍酒师站在你的身旁，就相当于拥有一本酒类活字典，可以十分清楚地解答你提出的任何酒品问题。

一个好的侍酒师可以利用自身的技能与独到的眼光，为客人提供完美的服务，同时也推动酒店酒水的销售。在酒馆、餐厅，葡萄酒方面的服务也是一种很讲究的酒文化。若有设计精致的酒单、令人赏心悦目的杯皿，加之训练有素的侍酒师服侍在身边，顾客就会享受到温馨愉悦的用餐感受。

在不久的将来，中国将拥有一批自己的侍酒师，为我国葡萄酒及烈酒行业的发展做出自己应有的贡献。■



葡萄酒 twitter

99

人们不仅喝葡萄酒，人们还闻它、观察它、尝它、吸它，并且，人们谈论它。

——英国国王爱德华七世

美国烹饪研究所的卡伦·麦克尼尔 (Karen MacNeil) 说：如果你不能描述并谈论葡萄酒，例如“它让我想起了我的运动袜或者我祖母的黑莓派”，那你就无法记住它。

解读“Liv-ex 佳酿投资指数”

葡萄酒是一种有生命的东西，装瓶后仍然会发生变化，会随着岁月的流逝而渐入佳境，使得香气更加深邃，结构更加均衡，口感更加醇厚。收藏的乐趣，投资的价值，正是体现在这种演进过程中。



(Acker Merrall & Condit 供图)

世界各大拍卖行去年在香港地区举办名酒拍卖会多达 14 场，总成交额达 4.96 亿港元（约合 6400 万美元）。香港已成为超越伦敦（3400 万美元），仅次于纽约（7238 万美元）的全球第二大葡萄酒拍卖市场



(Acker Merrall & Condit 供图)

2009 年 11 月 7 日，美国 Acker Merrall & Condit 拍卖行在香港地区举行的名酒拍卖会上，一箱（12 瓶）1982 年的拉菲以 43.56 万港元成交，一瓶平均 3.63 万港元

◎陈耀明

以 1982 年的拉菲为例

在 2000 年上映的好莱坞电影《居家男人》中，尼古拉斯·凯奇扮演的那位华尔街投资经纪人带太太到一家餐厅庆祝结婚纪念日，他连菜单都不看，熟练地吩咐侍应：“沙锅鹌鹑脯配冬菇，再来一份薄片小牛肉佐覆盆子松露汁，还有海水扇贝和朝鲜蓟心。”然后又点了一瓶 1982 年的拉菲（Chateau Lafite Rothschild）。但太太看了酒单后，提醒他说：“亲爱的，一瓶要 800 美元呢！”

——这是 1982 年的拉菲在 2000 年前后的美国市场参考价。当然，餐厅的价格总要比商店贵一些，这也是

国际惯例。

据全球最大的精品葡萄酒电子交易和信息平台 Liv-ex（伦敦国际葡萄酒交易所）2009 年 12 月发布的研究报告，一箱（12 瓶）1982 年的拉菲在 1999 年 12 月 31 日的交易价格为 2613 英镑（一瓶平均 218 英镑），2009 年 11 月 30 日已涨至 2.5 万英镑（一瓶平均 2083 英镑，按当日汇率约合 3354 美元），10 年增长率高达 857%，成为历史同期英国市场投资回报最高的商品，超过了英国股市表现最好的英美烟草（增长率 454%），超过了黄金（增长率 297%），也超过了佳士得拍卖行拍卖的莫奈名画《蒙梭公园》（增长率 71%）。

也许大家难以置信，1982 年的拉菲在 1983 年 4 月进行的首次公开销售（橡木桶陈酿阶段的“期酒”交易），一箱售价仅为 255 英镑（一瓶平均不到 22 英镑）。假如你当时只需花 1.02 万英镑买下 40 箱放在私家酒窖，不知不觉，现在就是坐拥 100 万英镑的百万富翁了！

投资回报：波尔多红酒超过英国房产

当然，1982 年的拉菲只是一个缩影，其他好年份的拉菲，其他酒庄的好年份，也均有卓越表现。

据 Liv-ex 的研究报告，在 21 世纪的头 10 年里，“Liv-ex 佳酿投资指数”的增长率高达 178.3%，波尔多红酒的投资回报超过了股票（“FTSE 全股指数”增长率为负 17.5%）、艺术品（“英国 ArtPrice 指数”增长率为 9.1%）、珍品邮票（“吉本斯 100 指数”增长率为 60.9%）、英国房产（“FT 房价指数”增长率为 118.2%）。

“Liv-ex 佳酿投资指数”涵盖波尔多 24 家酒庄 1982 ~ 2005 年被世界权威酒评家罗伯特·帕克 (Robert M. Parker) 给予 95 分以上的红酒。其中入编超过 10 个年份的酒庄依次为：拉菲 (Château Lafite Rothschild) 17 个年份、玛歌 (Château Margaux) 16 个年份、柏图斯 (Château Pétrus) 15 个年份、拉图 (Château Latour) 14 个年份、木桐 (Château Mouton Rothschild) 14 个年份、奥比昂 (Château Haut-Brion) 14 个年份、欧颂 (Château Ausone) 14 个年份、白马 (Château Cheval Blanc) 13 个年份。

“Liv-ex 佳酿投资指数”以 1988 年 1 月的 16.54 点为基准点，到 1997 年 9 月首次冲上 100 点。2009 年 12 月 31 日收于 234.54 点，比上年同期上涨 18.3%。伦敦金融城证券分析师出身的 Liv-ex 总经理詹姆斯·迈尔斯 (James Miles) 指出：“葡萄酒是一种富有吸引力的投资，它的供给是静态的，品质意识强的生产者近年来甚至削减产量。另外，精品葡萄酒不能得到补充，每当有人打开一瓶 1982 年的拉菲，世界上就会减少一次再享受它的机会。再加上来自新兴市场——比如亚洲——不断增长的需求，从而带动价格攀升呈现强劲势头。葡萄酒历来是一种回报率高、波动性小、与主流资产关联度低的多元化投资组合的有益工具。”

Liv-ex 除了编制“Liv-ex 佳酿投资指数”，还有覆盖范围更广的“Liv-ex 100 佳酿指数”（在入编的 100 款精品葡萄酒中，波尔多红酒加权比重占 91.33%），“Liv-ex 500 佳酿指数”（在入编的 500 款精品葡萄酒中，波尔多红酒加权比重占 64%）。伦敦葡萄酒资产管理公司 (Wine Asset Managers LLP) 合伙人威廉·贝克 (William Beck) 曾于 2008 年“金

融海啸”前夕在英国《金融时报》发表文章《投资比较：什么是规避风险的最佳种类》，他运用“夏普比率” (Sharpe ratio) 和“索提诺比率” (Sortino ratio) 两种分析工具进行考查，得出结论：“精品葡萄酒比股票和黄金更有利可图。‘Liv-ex 100 佳酿指数’不但显示了有吸引力的年均回报率，而且价格波动性小于大部分投资产品。如果以下跌风险来衡量投资回报，那么精品葡萄酒将是最好的资产类别。”

1982 年的拉菲 10 年增长率高达 857%，成为历史同期投资回报最高的商品。

另据《华尔街日报》“投资回报”专栏作家布雷特·阿伦兹 (Brett Arends) 2009 年 6 月 10 日发表的专栏文章《精品葡萄酒真的是一种很好的投资吗？》分析指出，如果你在 8 年前投资 10 万美元搜罗了入编“Liv-ex 100 佳酿指数”的精品葡萄酒，按其 11% 的年均回报率，如今的价值已经高达 23 万美元；如果把同样多的钱投在华尔街，现在的市值只有 10.9 万美元；如果投在中期政府债券，也只有 15 万美元左右。

另一种“流动资产”

如果说房产是固定资产，股票、债券和银行存款是流动资产，那么，液体形态的葡萄酒则是另一种“流动资产”。专门研究葡萄酒投资的“美国葡萄酒经济学家协会” (AAWE) 的官方杂志名称一语双关，直接就叫《Liquid Assets / 流动资产》（每年两期，春季号和秋季号）。该协会是由一些喜欢喝葡萄酒的经济学家创办的，会长为

普林斯顿大学计量经济学教授、《美国经济评论》主编奥莱·阿什弗尔德 (Orley Ashenfelter)，他曾通过研究 1952 ~ 1980 年波尔多地区的气象资料，利用计量经济学上的截面数据回归模型研究出一条“葡萄酒品质公式”，并根据拉菲、拉图和白马等 6 家酒庄 1960 ~ 1969 年的 60 款葡萄酒在 1990 ~ 1999 年的伦敦市场拍卖价格资料，推导出一条“葡萄酒价格公式”。

与股票、债券和基金等流动资产不同的是，葡萄酒需要占用一定的物理空间，需要付出一定的日常养护成本，需要储藏在恒温 55 华氏度 (12.8℃)、相对湿度 70%、避光、避震并且通风的理想环境中。只有这样，才能为葡萄酒的继续成熟和升值提供可靠保障。

与印象派油画或明代青花瓷不同的是，葡萄酒是一种有生命的东西，装瓶后仍然会发生变化，会随着岁月的流逝而渐入佳境，使得香气更加深邃，结构更加均衡，口感更加醇厚。收藏的乐趣，投资的价值，正是体现在这种演进过程中。

与所有的投资不同的是，即使那瓶波尔多红酒没有升值，你也绝不会赔本，至少还可以拔出软木塞，把它喝进自己的肚子里。■



葡萄酒 twitter

葡萄酒的口味就像美妙的诗。

——路易斯·巴斯德
法国科学家

100

经典的理论告诉我们，要酿造葡萄酒，你所需要的只有葡萄。葡萄皮破裂后，空气中自然存在的酵母开始对葡萄果肉中的可发酵糖产生作用，将它们转化为酒精。因此葡萄本身的口味在很大程度上决定了酒的口味。然而，如今大量销售的葡萄酒，是使用经过特别挑选的商业酵母菌发酵的。这些商业酵母会对葡萄酒的风格甚至味道产生巨大的影响。如此下去，所有葡萄酒的口味会不会变成同一首诗？

(葡萄酒微博由戴廉编辑)

1982 年份拉菲与“FTSE 100 指数”的涨幅比较



(时限：2004 年 10 月 ~ 2009 年 10 月)

不是谁都能挖个酒窖的

横放、15 摄氏度上下的恒温 and 避免光线直射，这些最基本的居家藏酒条件，其实并不是谁都能够营造。

主笔◎尚进

真正值得藏的酒，微乎其微，只有雨量最少的年份，才可能出产糖分最高的葡萄，厚实的葡萄皮意味着较高的单宁，才可能长期保存。在过去 50 年内全球的平均统计数字看来，每年全球可以被称作年份酒的产量，只占到整个葡萄酒产量的 5% 上下，而这 5% 并不意味着能够真正长久保存。那些拍卖场上超过 50 年的“老藏品”，几乎已经不再是用来看喝的玩物，更接近一种概念性的时间历史藏品。因为葡萄酒在装入瓶后，并不是永恒的贮存了，如同酿酒过程中不断发酵变化一样，在瓶中的葡萄酒一样也要经历继续演变的过程。上升期、适饮期、衰退期，在灌瓶之后，每瓶葡萄酒都要经历这种生命周期式的变化，一般酒瓶上标识的 10 年保质期，更多是对这种生命周期的标识。即便是年份酒也没法跳出这种规律，只不过借助单宁含量的优势，年份酒的保存周期要更长久罢了。于是，对于葡萄酒消费而言，放置问题，成为单宁含量外，直接影响每一瓶葡萄酒生命的问题。

“我最接受不了的就是一些餐厅将红酒码放成半透明墙壁，以此显示自己的红酒库存。”通讯巨头高通公司创始人艾文·雅各布在一次采访后的茶歇时如此说，当时喝茶的餐厅摆出了整整一面墙的红酒阵，之所以艾文·雅各布如此挑剔，很大原因在于他以酒徒自居。他家中常年库存 3000 瓶以上的葡萄酒，据后来从高通总裁位子上跳槽到摩托罗拉做首席执行官的桑迪·贾的说法，老雅各布家的酒窖，可以媲美那些纳帕私人小酒庄。

更关键的是，没有几个人有资格去雅各布家品尝库存，酒窖中的藏酒更接近私人纪念品。实际上，家庭酒窖对于大多数好酒之徒早已经是一种奢侈，地下空间的占据，对于现代城市社会早已经是濒临灭绝的生活方式。由此，好酒之徒最普遍的劝解是，买来的瓶装葡萄酒，最好在两年内喝掉，最迟别超过 5 年，老欧洲出产的葡萄酒更依赖所谓的上升期，刚出厂的葡萄酒还处于酸涩，需要窖藏几年才能成熟，但纳帕和南澳出产的红酒很多不再需要这个上升期，几乎可以在灌装的当年就找到平衡的酒色，代价则是衰退期的略微提前。也正是这种酿制方法上的传统色彩，让老欧洲出产的葡萄酒比新世界的葡萄酒更容易陈年留存，至少在目前大多数拍卖行的拍品中占据多数。那种真正意义上的年份窖藏投资品，对全球葡萄酒工业来说，在数量上几乎可以忽略，对于大多数好酒之徒亦然——10 年衰退期的红线和百十平方米的高楼陋室，让葡萄酒的私人保存更偏向口舌之欲的保存水准。

横放、15 摄氏度上下的恒温 and 避免光线直射，这些最基本的居家藏酒条件，其实并不是谁都能够营造。如果整箱购置过一些国产老牌葡萄酒，你就会对于葡萄酒的家藏问题不再渴求细腻，竖直的酒瓶和瓦楞纸的包装，早已经在运输途中加速了适饮期的到来。实际上真正影响葡萄酒保存年限的核心要素，就是氧气，无论竖放还是温度湿度的控制，都是力图控制氧原子与酒的接触过程。软木塞是葡萄酒喘气的媒介，而这种呼吸的控制被藏酒者视作年份酒生命延续的关键，之所以横放，

就是力求让软木塞的一头始终沉浸于酒液中，保持木塞的膨胀状态，从而隔绝空气的侵入。10 ~ 18 摄氏度的温度控制和 70% 的湿度，相对没有酒窖环境的居家藏酒者而言，并不容易达到，尤其是在湿热的南方地区，葡萄酒几乎很难在自然环境下长期保存。不要以为北方的自然环境更有利于葡萄酒的家藏，每年春秋季节暖气开启和关闭期的温差危害，以及冬季室内的干燥，更容易造成葡萄酒提前进入衰退期，甚至在一些极端环境下“进化”成葡萄醋。

对于酒标上注明“Bin”标识的地窖橡木桶发酵葡萄酒，如果真的在普通居家环境的木制酒柜中摆放，最好在 3 年以内就喝掉。除非使用专门用来家藏的葡萄酒柜，这种演化自冰箱技术概念的居家藏酒方法，至少可以模拟出地下酒窖的原始环境。不要以为普通温控冰箱也可以长期充当葡萄酒柜，10 ~ 18 摄氏度的温度模拟并非冰箱所能模拟，更关键的是压缩机的震动波长，带来线形频率的物理震动，也会对脆弱的葡萄酒造成影响。很长一段时间藏酒者们很是推崇 Bacchus 牌酒柜，打动他们的并不仅是异味过滤活性炭的使用，更多是对于希腊神话中酒神名讳的迷恋。法国 EuroCave 和德国 Bosch 的葡萄酒柜在国际市场上也有不少拥戴者，新潮、爱迪尔、美晶，国内葡萄酒柜也涌现了众多小众选择，本土品牌中最为人熟知的还要算海尔，从小到大的不同酒柜尺寸，可以装载从 36 瓶到 174 瓶葡萄酒。如果说真正的藏酒者是把葡萄酒搁置起来，中国传统酒文化中，炫耀性的藏酒力量一直在影响着葡萄酒的消费走势。所以我们可以从葡萄酒柜中找到通透的防紫外线镀膜玻璃门，可以在这些专门的葡萄酒柜里找到略有斜度、可以露出酒标的展示酒架，甚至可以找到酒柜内低亮度的冷光展示灯。■



海尔葡萄酒柜

回家就是度假

中信·山语湖 新年贺岁

3年力量汇聚，中信·山语湖厚积薄发：中信会山湖俱乐部开杆在即、广东省实验中学南海学校今年招生、湖栖大宅开放、金钥匙物管进驻……7000亩山湖版图——缔造回家就是度假的理想国！



My Life In Asia
我在亚洲的一生

CITIC Lake
中信·山语湖



新品别墅，现正限量推出……



中信地产 地址 中国·广州·佛山

TEL (020) 8142 8888 (0757) 8512 8888



九龙山森林公园
Mt. Jiulong Forest Park



中信会山湖俱乐部
CITIC Fox Valley Golf Club



广东实验中学南海学校
Guangdong Experimental
Nanhai School



铂金五星级酒店
Deluxe Five Star Hotel



湿地保护区
The Wetland Nature
Reserve Zone



朝向高尔夫学院
Forward Golf Academy



金钥匙世界品牌物管
Golden Key Service

OMEGA

www.omegawatches.cn



Ω
OMEGA
Constellation



欧米茄办事处 北京 ©(010) 8518 7188 上海 ©(021) 6287 8686 广州 ©(020) 8365 2992 沈阳 ©(024) 2358 9877